H6VMH6A.B/GR

BG

Инструкции за експлоатация
ПЕЧКА И ФУРНА

Съдържание

GR **Ελληνικά**

Οδηγίες Λειτουργίας
ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

Περιεχόμενα

HR **Hrvatski**

Upute za rukovanje
ŠTEDNJAK I PEĆNICA

Sadržaj

RU **Русский**

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

DE **Deutsch**

Betriebsanleitung
HERD UND OFEN

Inhalt



Hotpoint
ARISTON

BG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещяват по време на работа. Избягвайте докосването на нагревателните елементи.
Децата под 8 годишна възраст трябва да се държат далеч, ако не могат да бъдат под непрекъснат надзор.
Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, оставени без надзор.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Небрежно готвене, при което върху печката попада мазнина или масло, може да бъде опасно и да причини пожар.
НИКОГА не се опитвайте да изгасяте огъня с вода, само затворете веригата на уреда и след това покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте нищо върху повърхността за готвене.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, отворете веригата на уреда, за да избегнете риск от токов удар.
Твърди и абразивни почистващи препарати или твърди метални стъргалки не трябва да се използват за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността ѝ и да доведат до нейното счупване
Вътрешните повърхности на отделението (при наличие) могат да се нагорещят.
Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.
Отстранете течността от капака, преди да го отворите.
Не затваряйте стъкления капак (при наличие), докато газовите или електрическите котлони са все още горещи.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете токов удар, уверете се, преди да смените лампата, че веригата е отворена.
! Когато поставяте скарата вътре се уверете, че стопорът е насочен нагоре и назад в гнездото.

GR ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση.
Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης.
Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να αποτελέσει αιτία πυρκαγιάς.
ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα κάλυμμα ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν εμφανιστεί ρωγμή στην υαλοκεραμική επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου γιατί μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού.
Οι εσωτερικές επιφάνειες του διαμερίσματος φύλαξης (όπου υπάρχει) μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές μηχανές πλυσίματος στη συσκευή.
Αφαιρέστε οποιοδήποτε υγρό από το κάλυμμα πριν το ανοίξετε.
Μην κλείνετε το γυάλινο κάλυμμα (αν υπάρχει) κάλυμμα πριν κρυώσουν οι ηλεκτρικές εστίες ή οι εστίες αερίου.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
! Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στο φούρνο, να βεβαιώνεστε ότι το στοπ κατευθύνεται προς τα πάνω και βρίσκεται στην πίσω πλευρά του θαλάμου.

HR UPOZORENJE

POZOR: Tijekom uporabe uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući.
Ne dirajte grijaće elemente.
Djeca mlađa od 8 godina trebaju uvijek biti pod stalnim nadzorom.
Ovim uređajem mogu rukovati djeca starija od 8 godina kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe s nedovoljnim iskustvom i znanjem ukoliko su pod nadzorom ili su dobili upute za rad s uređajem na siguran način te razumiju opasnosti kojima su izloženi. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ili vršiti korisničko održavanje bez nadzora.
POZOR: Kuhanje ili ploča s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasna i izazvati požar.
NIKAD ne pokušavajte ugasiti vatru s vodom, već isključite uređaj te pokrijte plamen, npr. s poklopcem ili vatrootpornom krpom.
POZOR: Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuhanje.
POZOR: Ako stakleno-keramička površina napukne, isključite uređaj radi izbjegavanja opasnosti od strujnog udara.
Staklo na vratima pećnice ne čistite oštrim abrazivnim sredstvima ili metalnim strugačima da ne biste ogrebli staklo što bi moglo uzrokovati njegovo rasprskavanje.
Unutrašnja površina odjeljka (ako postoji) može postati vruća.
Za čišćenje uređaja ne koristite parne ili tlačne čistaće.
Uklonite svu tekućinu s poklopca prije otvaranja.
Ne zatvarajte stakleni poklopac (ako postoji) ako su plinski plamenici ili električne ploče još uvijek vruće.
POZOR: Uređaj isključite prije zamjene lampe radi sprječavanja strujnog udara.
! Kad u unutrašnjost postavite rešetke provjerite je li zaustavljanje usmjereno prema naprijed i natrag u unutrašnjosti pećnice .

DE ACHTUNG!

ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Verwendung heiß.
Vermeiden Sie, die Heizelemente zu berühren.
Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät entfernt gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn Sie vorher über die sichere Verwendung des Gerätes unterrichtet wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochfläche kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
Versuchen Sie NIE Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
ACHTUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
ACHTUNG: Wenn die Oberfläche der Glaskeramik gerissen ist, schalten Sie das Gerät auch, um einen möglichen Stromschlag zu verhindern.
Verwenden Sie keine harten scheuernden Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da dies die Oberfläche verkratzt und zum Zerspringen des Glases führt.
• Die inneren Oberflächen der Schublade (wo vorhanden) werden heiß.
!Verwenden Sie bei dem Gerät niemals Dampf- oder Druckreiniger.
Entfernen Sie jegliche Flüssigkeit vom Deckel, bevor Sie ihn öffnen.
Schließen Sie nie die Glasabdeckung (sofern vorhanden), wenn die Gasbrenner oder elektrischen Heizplatten noch heiß sind.
ACHTUNG: Wenn Sie die Ofenlampe austauschen möchten, schalten Sie das Gerät vorher aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
! ! Wenn Sie eine Blech oder Rost hineingeben, passen Sie auf, dass der Stopper nach oben und nach hinten in den Ofenraum zeigt.

RU

ВНИМАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Д а н н о е и з д е л и е м о ж е т б ы т ь использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков.

Не разрешайте детям играть с изделием.

Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых

ВНИМАНИЕ: Опа.сно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/ пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью .

ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

ВНИМАНИЕ: Если стеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привестик разбиванию стекла

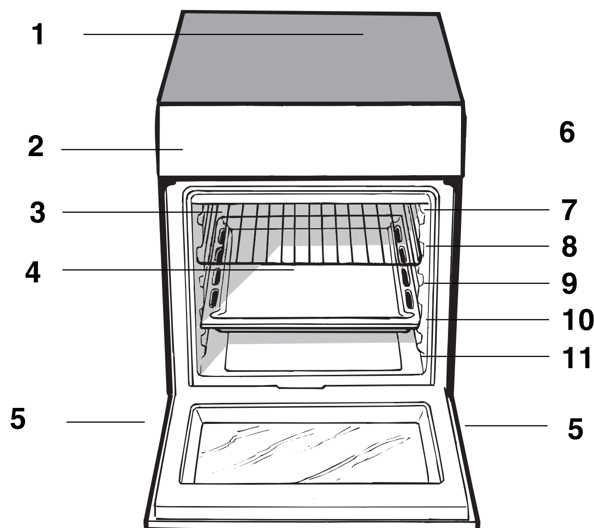
.Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться .

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.



HR Opis uređaja
Cjelokupni prikaz

1.Stakleno-keramička ploča za kuhanje
2.Upravljačka ploča
3.Klizna rešetka roštilja
4.Posuda za PRIKUPLJANJE masnoće
5.Podesiva nožica
6.VODILICE za klizne rešetke
7.položaj 5
8.položaj 4
9.položaj 3
10.položaj 2
11.položaj 1

BG Описание на уреда
Общ преглед

1.Стъклокерамичен котлон
2.Панел за управление
3.Плъзгаща грил скара
4.ТАВИЧКА
5.Нивелиращо краче
6.ВОДЕЩИ РЕЛСИ на плъзгащите се скари
7.позиция 5
8.позиция 4
9.позиция 3
10.позиция 2
11.позиция 1

DE Gerätebeschreibung
Übersicht

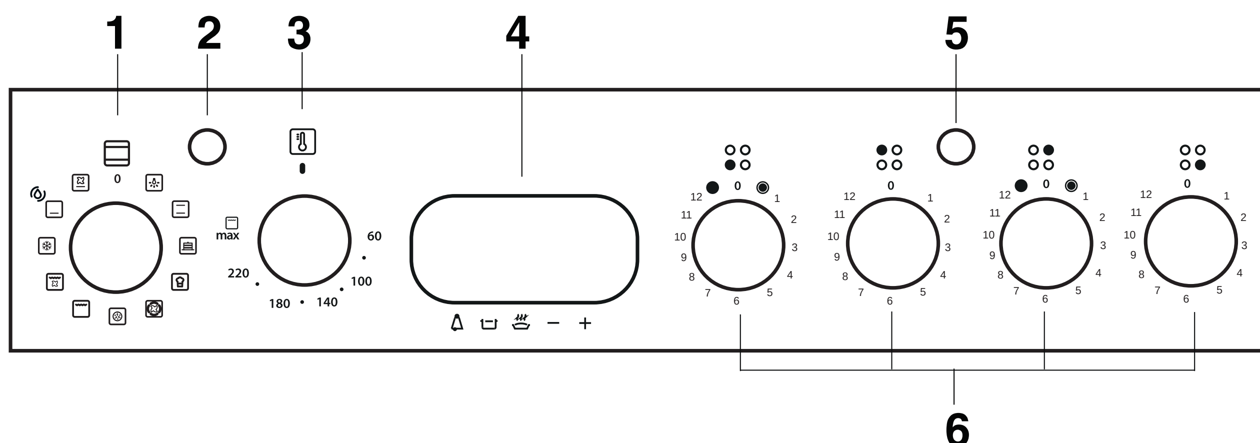
1.Glaskeramik Kochfläche
2. Steuertafel
3. Gleitendes Griffrost
4.TROPFpfanne
5.Verstellbarer Fuß
6.FÜHRUNGSSCHIENEN für die gleitenden Roste
7.Position 5
8.Position 4
9.Position 3
10.Position 2
11.Position 1

GR Περιγραφή της συσκευής
Γενική άποψη

1. Υαλοκεραμική πλάκα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου
3. Συρόμενη υποδοχή σχάρας
4. Δίσκος συλλογής σταγόνων
5. Ρυθμιζόμενο πόδι στήριξης
7. Ράγες οδήγησης για τις συρόμενες σχάρες
7. Θέση 5
8. Θέση 4
9. Θέση 3
10. Θέση 2
11. Θέση 1

RU Описание изделия
Общий RS вид

1. Стеклокерамическая варочная панель
2.Панель управления
3.Регулируемые ножки
4.Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек
5 Решетка духовки
6 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противеней решеток
7 Положение 5
8 Положение 4
9 Положение 3
10 Положение2
11 Положение1



BG Описание на уреда
Панел за управление

1.СЕЛЕКТОРЕН бутон
2. Индикаторна лампичка на ТЕРМОСТАТА
3.Копче на ТЕРМОСТАТА
4.Електронен програматор за готвене
5.Копче за управление на електрическия КОТЛОН
6.Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН

DE Gerätebeschreibung
Steuertafel

1.SELECTOR Knopf
2.THERMOSTAT Anzeigelampe
3.THERMOSTAT Knopf
4. Elektronische Kochprogrammierung
5.Kontrollknopf. elektrische HEIZPLATTE
6.Anzeigelampe für die ELEKTRISCHE HEIZPLATTE

GR Περιγραφή της συσκευής
Πίνακας ελέγχου

1. Περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ
2. Ενδεικτική λυχνία ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
3. Περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
4. Ηλεκτρονικός προγραμματιστής μαγειρέματος
5. Περιστροφικό κουμπί ελέγχου ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ
6. Ενδεικτική λυχνία ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

RU Описание изделия
Панель управления

1.Селектор кнопку
2.Световой индикатор на термостате
3.Корсhe термостат
4.Elektronen программист приготовления пищи
5.Корсhe управления электрической плитой
6.Indikatorna свет на электрические плиты

HR Opis uređaja
Upravljačka ploča

1.Kolo ODABIRA
2.Svjetlo indikatora TERMOSTATA
3.Kolo TERMOSTATA
4.Elektronički programator pečenja
5.Upravljačko kolo električne PLOČE ZA KUHANJE
6.Svjetlo indikatora ELEKTRIČNE PLOČE ZA KUHANJE

Инсталиране

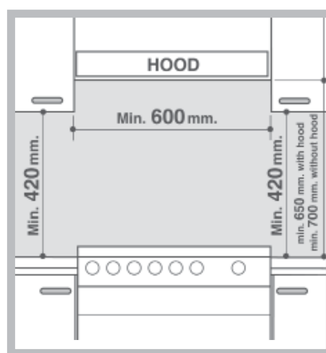
! Преди да използвате вашия нов уред, моля прочетете внимателно тази книжка с инструкции Тя съдържа важна информация относно безопасността на монтаж и работа на уреда.

! Моля пазете тези инструкции за експлоатация за бъдещи справки. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него.
! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.
! Всяка операция по настройка или поддръжка трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

Позициониране и нивелиране

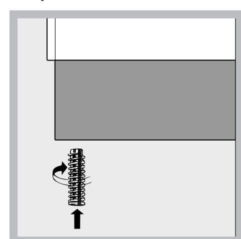
! Печката може да се инсталира до мебели, чиято височина не надвишава тази на горивния плот.
! Трябва да се уверите, че стената, която е в контакт със задната част на уреда, е изработена от незапалим и устойчив на топлина материал (T 90°C).

За правилно инсталиране:



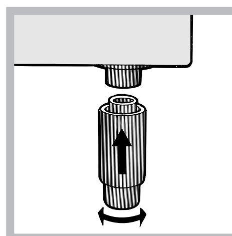
- поставете уреда в кухнята, трапезарията или в едностайно жилище (не в банята);
- ако плотът на печката е по-висок от плота на мебелите, уредът трябва да се инсталира на поне 600 mm от тях;
- ако печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на минимално разстояние от 420от готварския плот.

Това разстояние трябва да бъде 700 mm, ако окачените шкафове са от запалим материал (виж фигурата);
- не трябва да поставяте пердетата зад печката или на разстояние от страничните й стени по-малко от 200;
- евентуални аспиратори трябва да бъдат инсталирани в съответствие с указанията от съответното ръководство с инструкции.



Нивелиране

Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завиите нивелиращите крачета в предназначените за тях легла, разположени в основата на печката (виж фигурата).

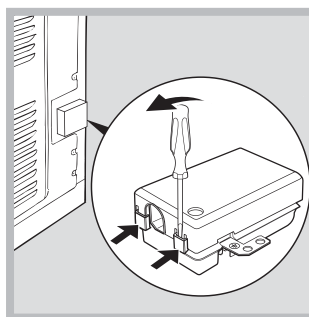


Крачетата* се монтират в сглобката под основата на печката.

Електрическо свързване

Инсталиране на захранващия кабел

За да отворите кутията с изводите:
- Поставете отвертка в страничните зъбчета на капака на кутията с изводите.

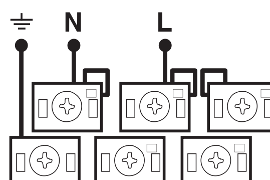


- Издърпайте капака, за да го отворите.

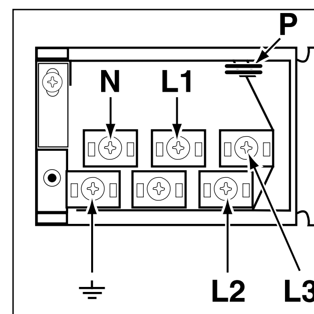
За да инсталирате кабела, следвайте инструкциите по-долу:
- Разхлабете винта на кабелната скоба и контактните винтове на проводника.

! Джъмперите за предварително настроени фабрично на 230 V монофазна връзка (виж фигурата).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



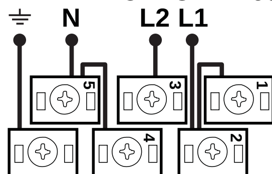
- За осъществяване на електрическите връзки, както е показано на фигурите, използвайте двата джъмпера вътре в кутията (виж фигурата – с надпис “P”).



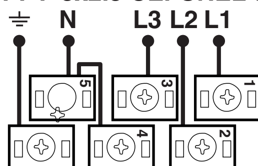
* Съществува само при някои модели.

BG

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Фиксирайте захранващия кабел чрез затягане на винта на скобата на кабела, след което поставете отново капака.

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтирайте върху кабела нормализиран щепсел за електрическо натоварване, посочено на табелката с харакеристики, която е поставена на уреда (виж таблица „Технически данни”).

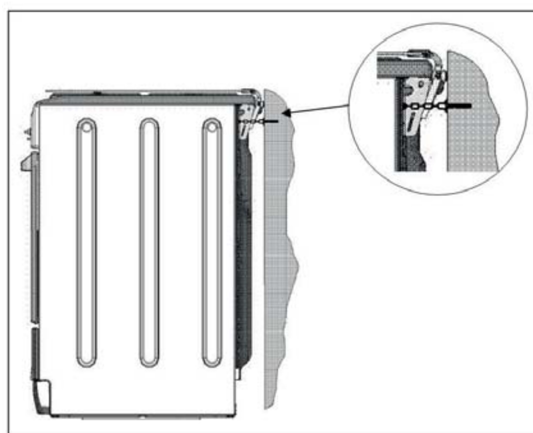
Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използвате многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата. Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на текущите електрически норми (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:
- уредът е заземен и е в съответствие със съответните разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на уреда, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран техник за подмяната му. Не използвайте удължители или разклонители.

! Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът да са лесно достъпни.

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.
! **Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизиран техник.**

! **Производителят не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.**



Обезопасителна верига

! С цел предотвратяване на случайно преобръщане, напр. ако дете се качи върху вратата на фурната, ТРЯБВА да инсталирайте предоставената осигурителна верига!

Печката е снабдена с предпазна верига, която да се фиксира с помощта на винт (не се доставя с печката) към стената зад уреда, на същата височина, на която уредът е фиксиран към стената.

Изберете винт и анкерен болт в зависимост от типа на материала на стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър по-малък от 9 мм, използвайте шайба. Бетонна стена изисква винт с диаметър най-малко от 8 мм и дължина от 60 мм.

Уверете се, че веригата е фиксирана към гърба на печката и към стената, както е показано на фигурата, така че да се обтегне след монтаж и да е успоредна на земята.

Стартиране и използване

ТАБЛИЦА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ДАННИ	
Размери на печката (ВхШхД)	32,4x45,5x41,3 cm
Обем	61 l
Полезни мерни единици, отнасящи се до фурната	Широчина 42 cm Дълбочина 44 cm Височина 8,5 cm
Напрежение и честота	Вижте фирмената табелка
Керамичени котлони Преден ляв Заден ляв Заден десен Преден десен Макс. Консумация на керамичните котлони	 1700 W 1200 W 1700 W 1200 W 5800 W
МАРКИРОВКА ЗА ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ и ЕКО ДИЗАЙН	Директива 65/2014/ЕС, включваща директива 2010/30/ЕС. Наредба 66/2014/ЕС, включваща Директива 2009/125/ЕС. Наредба EN 60350-1 Наредба EN 50564 Наредба EN 60350-2 Консумация на електроенергия за естествена конвекция – режим на нагряване: Традиционен режим Обявена консумация на електроенергия за клас на принудителна конвекция – режим на нагряване: Печене.
CE	Този уред отговаря на следните директиви на Европейската икономическа общност: 2006/95/ЕО от 12/12/06 (ниско напрежение) и последващите изменения - 2004/108/ЕО от 15/12/04 (електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/ЕИО от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/ЕО 1275/2008 (Режим на готовност/Изкл.)

! При първо включване на уреда той трябва да поработи празен за най-малко половин час при термостата в максимална позиция и затворена врата. След като я изключите, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита фурната вещества.
! Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.
! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла.

* Съществува само при някои модели.

Пускане на фурната

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРННИЯ бутон.
2. Изберете препоръчаната за режима на готвене температура или желаната от вас температура от превключвателя на ТЕРМОСТАТА.
В специалната таблица можете да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчителни температури (Виж Таблица за печене във фурна).

! Ако уредът е оборудван с електронен програматор, за да използвате електронната фурна, просто натиснете едновременно бутоните (символът ще се появи на дисплея) преди да изберете желаната функция за готвене..

По време на готвенето винаги е възможно:
- да промените програмата за готвене чрез завъртане на СЕЛЕКТОРННИЯ бутон;
- да промените температурата чрез завъртане на превключвателя на ТЕРМОСТАТА;
- да настроите общото време за готвене и крайното време за готвене (виж по-долу);
- да прекъснете печенето чрез поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция „0".

! Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото съществува риск от повреждане на емайла. Използвайте позиция „1", когато готвите с вградения грил.

! Винаги поставяйте съдовете върху решетката(ите), поставена(и) в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

Включването му показва, че фурната работи. Изгасва, когато във фурната се достигне избраната температура. При това положение светлинният индикатор светва и изгасва поред, показвайки че термостатът работи и поддържа температурата постоянна.

Осветление на фурната

Осветлението се включва с поставяне на СЕЛЕКТОРНИЯ бутон в позиция, различна от „0". То остава включено, докато фурната работи. С избирането на XX с бутона, осветлението се включва без да се задейства никакъв загряващ елемент.

BG

Режими на готвене

! Температурата може да се настрои за всички режими на готвене между 60°C и Max (Макс.) с изключение на следните модели

- ГРИЛ (препоръчително: да се настройва само на MAX (МАКС.))
- ОГРЕТЕН (препоръчително: не надвишавайте 200°C).

 **Режим ТРАДИЦИОННА ФУРНА**

Включват се и горния, и долния нагревателен елемент. При използване на традиционния режим на готвене използвайте само едно ниво. използването на повече от едно ниво ще възпрепятства правилното разпределение на топлината.

 **Режим ПЕЧЕНЕ**

Задният нагревателен елемент и вентилаторът се включват, като по този начин топлината се разпределя навсякъде равномерно. Този режим е идеален за печене и готвене на ястия, чувствителни на температурата (напр. сладкиши, които трябва да се надигнат) и за приготвяне на сладкиши на 3 нива едновременно.

 **Режим БЪРЗО ГОТВЕНЕ**

Нагревателните елементи и вентилаторът се включват, гарантирайки равномерно разпределение на топлината във фурната.
Този режим на готвене не изисква предварително подгряване. Този режим е изключително подходящ за готвене на полуфабрикати (замразени и предварително сготвени храни). Най-добри резултати се постигат при използване само на едно ниво.

 **Режим ГОТВЕНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ ЕДНОВРЕМЕННО**

Всички нагревателни елементи (отгоре, отдолу и в кръг) се включват и вентилаторът започва да работи. Тъй като топлината остава постоянна във фурната, въздухът сготвя и покафевява храната едновременно. Едновременно могат да се използват до две нива едновременно.

 **Режим ПИЦА**

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated.»Кръглите нагревателни елементи и елементите на дъното на фурната се включват и вентилаторът се активира.

 **Режим ГРИЛ**

Централната част на горния нагревателен елемент се включва. Високата и директна температура на грила се препоръчва за храна, която изисква по-висока температура на повърхността (телешко и говеждо месо, пържоли, филе, бифтек). Този режим на готвене използва ограничено количество енергия и е идеален за печене на малки ястия. Поставете храната в центъра на скарата, тъй като няма да се сготви добре, ако се постави в някои от ъглите.

 Режим ОГРЕТЕН

Горният нагревателен елемент и скарата (при наличие) се активират и вентилаторът започва да работи. Тази комбинация от характеристики увеличава ефективността на еднопосочното топлинно излъчване от нагревателния елемент чрез принудителна вентилация на въздуха във фурната. Това не позволява на храната да прегори и позволява на топлината да проникне директно в храната.

! Режими на готвене ГРИЛ и ОГРЕТЕН трябва да се използват при затворена врата на фурната.

 **Режим РАЗМРАЗЯВАНЕ**

Вентилаторът, намиращ се на дъното на фурната, прави възможно циркулирането на въздух със стайна температура около храната. Препоръчва се за размразяване на всички видове храни и по-специално за деликатни видове храни, които не се нуждаят от топлина: сладоледени торти, десерти от сметана или яйчен крем, плодови торти. Използването на вентилатора намалява времето на размразяване наполовина. При месо, риба и хляб е възможно използването на режим „Готвене на няколко ястия едновременно” да се ускори и температурата да се настрои между 80° - 100°C.

 **Режим ДОЛНО ВЕНТИЛИРАНЕ**

Долният нагревателен елемент и вентилаторът се активират, което позволява правилно разпределение на топлината във фурната. Тази комбинация е идеална за готвене на риба и зеленчуци.

 **Режим ФУРНА ОТДОЛУ:**

По-долният нагревателен елемент се активира. Тази позиция се препоръчва за усъвършенстване готвенето на ястия (в тави), чиято повърхност вече е сготвена, но

се нуждаят от допълнително готвене в средата или за десерти, покрити с плодове или конфитюр, изискващи умерена промяна на цвета на повърхността. Трябва да се отбележи, 1е тази функция не позволява достигане на максимална температура във фурната (250°C) и поради тази причина не се препоръчва ястията да се готвят само на този режим, освен ако не пе1ете торти (които трябва да се пекат при температура 180°C или по-ниска).

Практически съвети за готвене

! В режим на готвене ГРИЛ, поставете тавичката в позиция 1, за да съберете остатъците от готвенето (мазнина).

ГРИЛ

- Поставете скарата в позиция 3 или 4. Поставете храната в центъра на скарата.
- Препоръчваме ви да настроите температурата на максимум. Горният нагревателен елемент се регулира от термостата и може да не работи постоянно.

ПИЦА

- Използвайте лека алуминиева тавичка за пици. Поставете я върху съответната скара.
  За да получите хрупкава коричка, не използвайте тавата, тъй като тя не позволява образуването на коричка чрез увеличаване на общото време за готвене.
- Ако пицата има много съставки, препоръчваме ви да поставите моцарелата по средата на процеса на готвене.

Планиране на готвенето с електронния таймер*

Настройване на часовника

След свързване на печката къмелектрозахранването или след спиране на тока, часовникът автоматично се включва на 0:00 и започва да мига. За да настроите часа:

1. Едновременно натиснете бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.
2. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време чрез натискане на бутони + и -. Бутонът + увеличава часа, а бутонът – го намалява.

След настройване на часа, програматорът автоматично превключва на ръчен режим.

Настройване на таймера

Таймерът позволява задаване на обратно отброяване, когато времето изтече ще се чуе звуков сигнал.
За да настроите таймера, направете следното:
Натиснете бутона ТАЙМЕР . . Дисплеят показва:
.
2. Натиснете бутони + и -, за да настроите желаното време.
3. Когато пуснете бутоните, таймерът започва обратно броене, а текущото време се появява на дисплея.

10:00

4. След изтичане на времето ще чуете звуков сигнал, който може да се изключи чрез натискане на някой от бутоните (с изключение на бутони + и -). Символът ще изгасне.

! Таймерът не включва или изключва фурната.

Настройване силата предупредителния сигнал

След избиране и потвърждаване на настройките на часовника, използвайте бутона -, за на настроите силата на предупредителния звук.

Настройване на времето на готвене с отложен старт

Първо решете кой режим на готвене ще използвате и задайте подходящата температура, използвайки СЕЛЕКТОРНИЯ бутон и превключвателя на ТЕРМОСТАТА на фурната.
На този етап е възможно да настроите времето за готвене:
1. Натиснете бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ .
2. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време чрез натискане на бутони + и -. Ако, например, искате да настроите времето за готвене на 30 минути, дисплеят ще показва:

A 0:30

3. 4 секунди след пускане на бутона, текущото време (например 10.00) се появява отново на дисплея със символа и буквата А (АВТОМ.).
Трябва да зададете следващото време за край на готвенето:
4. Натиснете бутона КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ ..
5. В рамките на 4 секунди след натискане на тези бутони, настройте точното време за край на готвенето чрез натискане на бутони + и -. Ако, например, искате готвенето да приключи в 13.00, дисплеят показва:

A 13:00

6. 4 секунди след пускане на бутона, текущото време (например 10.00) се появява отново на дисплея със символа и буквата А (АВТОМ.).

A 10·00

Сега фурната е програмирана да се включи автоматично в 12:30 и да изгасне след 30 минути – в 13.00

Настройване на времето на готвене с незабавен старт

Следвайте описаната по-горе процедура за определяне на времето за готвене (точки 1-3).

! Когато буквата А се появи, това означава че и времето за готвене и часът за край на готвенето са били програмирани в АВТОМАТИЧЕН режим. За да върнете ръчният режим на фурната, след всеки АВТОМАТИЧЕН режим натиснете едновременно бутони ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.

! Символът ще продължи да свети заедно с фурната по време на целия процес на готвене.

Настроената продължителност на готвене може да се покаже по всяко време чрез натискане на бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ, а краят на времето за готвене чрез натискане на бутона КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ. Ще чуете звуков сигнал след изтичане на времето за готвене. За да го спрете, натиснете някой бутон без бутони + и -.

Отмяна предварително зададена програма за готвене

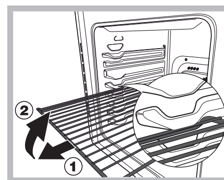
Едновременно натиснете бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ.

Промяна или отмяна на предишно зададени данни

Въведените данни могат да бъдат променяни по всяко време чрез натискане на съответния бутон (ТАЙМЕР, ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ или КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ) и бутона + или -.

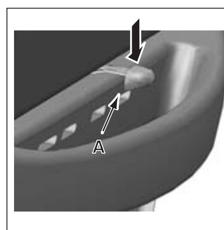
Когато данните за времето за готвене са отменени, данните за края на времето за готвене се отменят автоматично и обратно.

Ако фурната вече е програмирана, тя няма да приеме времената за край на готвенето, които са преди началото на програмирания процес на готвене.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната е снабдена със стоп система при издърпване на скарите, която не им позволява да изскочат от фурната. (1)

Както е показано на илюстрацията, за да ги издърпате докрай, просто вдигнете скарите, държейки ги за предната част и ги издърпайте (2).



Ключалка на вратата

Някои модели са оборудвани с ключалка на вратата, която се намира между командното табло и вратата на фурната. За да отворите вратата, повдигнете палчето“A” показано на фигурата по-долу.

Таблица за печене във фурна

Режими на готвене	Храни	Тегло (в kg)	Позиция на скарата	Време на предварително загряване (минути)	Препоръчителна температура	Време на готвене (минути)
Традиц-ионна печка	Патица	1	3	15	200	65-75
	Печено телешко или говеждо месо	1	3	15	200	70-75
	Свинско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквитки (дребни сладкиши)	-	3	15	180	15-20
	Тарти	1	3	15	180	30-35
Режим на печене	Тарти	0.5	3	15	180	20-30
	Плодови торти	1	2 и 3	15	180	40-45
	Кей със стафиди	0.7	3	15	180	40-50
	Пандишпан	0.5	3	15	160	25-30
	Пълнени палачинки (на 2-ра скара)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Малки тортички (на 2-ра скара)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Топки от сирене (на 2-ра скара)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Топки с крем (на 3-ра скара)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Бисквитки (на 3-та скара)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Целувки (на 3-та скара)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180
Бързо готвене	**Замразена храна**					
	Пица	0.3	2	-	250	12
	Пак със скариди и тиквички	0.4	2	-	200	20
	Селски пай със спанак	0.5	2	-	220	30-35
	Тригуни	0.3	2	-	200	25
	Лазаня	0.5	2	-	200	35
	Питки	0.4	2	-	180	25-30
	Пилешки хапки	0.4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикати					
	Панирани пилешки крилца	0.4	2	-	200	20-25
	Прясна храна					
	Бисквитки (дребни сладкиши)	0.3	2	-	200	15-18
	Кей със стафиди	0.6	2	-	180	45
	Топки от сирене	0.2	2	-	210	10-12
Готвене на няколко ястия едновре-менно	Пица (на 2-та скара)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазаня	1	3	10	180	30-35
	Агне	1	2	10	180	40-45
	Печено пиле + картофи	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Кей със стафиди	1	2	10	170	40-50
	Топки с крем (на 2-ра скара)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Бисквитки (на 2-та скара)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Пандишпан (на 1-ва скара)	0.5	2	10	170	15-20
	Пандишпан (на 2-ра скара)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Пикантни пайове	1.5	3	15	200	25-30
Режим „Пица”	Пица	0.5	3	15	220	15-20
	Печено телешко или говеждо месо	1	2	10	220	25-30
	Пиле	1	2 и 3	10	180	60-70
Барбекю	Морски език и сепия	0.7	4	-	Max	10-12
	Калмари и скариди	0.6	4	-	Max	8-10
	Сепия	0.6	4	-	Max	10-15
	Филе от треска	0.8	4	-	Max	10-15
	Гриловани зеленчуци	0.4	3 и 4	-	Max	15-20
	Телешки стек	0.8	4	-	Max	15-20
	Наденички	0.6	4	-	Max	15-20
	Хамбургери	0.6	4	-	Max	10-12
	Скумрия	1	4	-	Max	15-20
	Сандвичи на тост (или тост)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Огретен	Пиле на грил	1.5	2	10	200	55-60
	Сепия	1.5	2	10	200	30-35
Долна вентилация	Морска лястовица	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Филе от треска	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Лаврак във фолио	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Смесени зеленчуци (рататуи)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Добре приготвени зеленчуци	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Дъно	За усъвършенстване на готвене					

Използване на стъклокерамичния стъклен плот

BG

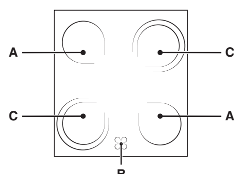
! Лепилото, използвано при поставяне на уплътненията, оставя маслени следи върху стъклото. Препоръчва се, преди да използвате уреда, да отстраните тези следи със специфичен продукт за поддържане, който не е абразивен. През първите няколко часа ма работа може да се усети миризма на гума, която бързо ще изчезне.

Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зоната за готвене, завъртете съответното копче по посока на часовниковата стрелка.
За да я изключите, завъртете копчето в посока, обратна на часовниковата стрелка до достигане на позиция „0".
Ако индикаторът за ВКЛЮЧЕНА ЗОНА НА ГОТВЕНЕ свети, това показва, че поне една от зоните за готвене на стъклокерамичния плот е включена.

Зони за готвене

На плота за готвене има излъчващи електрически нагревателни елементи. По време на работа те придобиват червен цвят.



А.Зони HILITE за готвене с лъчисти нагревателни елементи.
B. Светлинен индикатор за остатъчната топлина: показва, че температурата на съответната зона за готвене е над 60°C, дори когато нагревателният елемент е изключен, но все още е топъл.
C.Разтегателни зони

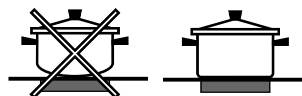
Описание на нагревателните елементи (HILITE)
Кръглите лъчисти нагревателни елементи се зачервяват10 - 20 сек. след като са били включени.
Кръглите лъчисти нагревателни елементи гарантират равномерно разпределение в допълнение към обичайните предимства, които лъчистите нагревателни елементи имат.
Лъчистите нагревателни елементи излъчват високи нива на топлина и светлина, веднага след като се включат, носейки следните практически предимства:
· бързо нагряване (във връзка с газовата горелка)
· бързо готвене
· равномерна температура по цялата повърхност (дължаща се на кръговите нагревателни елементи)

Традиционен зоната за готвене.
Всяка зона за готвене е снабдена с копчето за контрол позволява можете да изберете от 12 различни настройки на температурата от минимум 1 до максимум от 12.

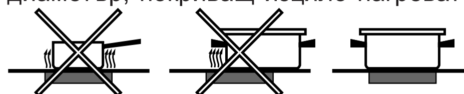
Разширяеми излъчващи зони за готвене.
Те работят по начин, подобен на традиционните зони за готвене, и могат да бъдат разпознати по техните разширяеми зони за нагряване. Можете да включите само малката вътрешна зона за готвене или и двете едновременно.

l Копчета за управление на специалните зони за готвене. Те ви позволяват да изберете между две различни нива на мощност, които се регулират от минимално ниво 1 до максимално ниво 12.
Завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка от 1 до 12, за да изберете нивото на мощност. Завъртете копчето до края на ограничението (◉),което се разпознава по лекото щракване, за да зададете максимално ниво на мощност, което на свой ред може да се настройва между 12 и 1 чрез завъртане на копчето по посока, обратна на часовниковата стрелка. За да възстановите минималното ниво на мощност, завъртете копчето обратно до нула.
При стъклокерамични котлони с разширяеми зони (виж фиг. C), завъртането на копчето в началото включва малката (вътрешна) зона за готвене. За да включите двете зони за готвене и да получите разширена зона, завъртете копчето до настройка (◉) и след това изберете желаното ниво на мощност от 12 до 1.

Практически съвети за използване на плота за готвене



• Използвайте тенджери с дебело, равно дъно, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона.
• Винаги използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагревателната зона, за да



се гарантира пълно използване на топлината.•
Винаги проверявайте дали дъното на тенджерите е идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално и така и тенджерите, и плотът за готвене ще са по-ефективни.
• Избягвайте употребата на тенджери, използване за готвене на газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която няма да може да прилепва плътно.
• Никога не оставяйте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

позиция	позиция
0	OFF
1	Топене масло и шоколад
2	Парно течности
3	
4	Супи и сосове
5	
6	Кипене
7	
8	Печене на тиган
9	
10	Кипящи големи количества
11	
12	Пърженето
(◉)	Активирането на двете зони за готвене

Предпазни мерки и препоръки

BG

! Този уред е произведен в съответствие с международните норми за безопасност при работа. Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- Тези инструкции са валидни само за държавите, чиито символи се срещат в ръководството и върху табелката със серийния номер, разположен върху уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействието на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, предвидени в тази книжка.. Всяка друга употреба (напр. за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна или неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 – подклас 1 (вградени между два мебела).
- **Не докосвайте нагревателните елементи или някои части на вратата на фурната, докато уредът работи; тези части са много горещи. Децата да се държат настрана от уреда.**
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запушвайте отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Не използвайте нестабилни или деформирани съдове върху зоните за готвене, това ще ви помогне да избегнете случайно разливане. Уверете се, че дръжките на тенджерата са обърнати към центъра на плота, за да избегнете случайни изгаряния.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използвайте запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяйте запалим материал в долното отделение или във фурната. Ако уредът неочаквано заработи, може да възникне пожар.
- Когато уредът не се използва, винаги проверявайте, дали копчетата са в позиция •.
- Не изваждайте щепсела от контакта, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършвайте операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.
- Ако уредът се повреди, никога не се опитвайте да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт
- Не опирайте тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Вътрешните повърхности на отделението (при наличие) могат да се нагорещят.
- Стъклокерамичният плот е устойчив на механични сътресения, но може да се напука ю9или дори пръсне), ако го ударите с остър предмет, като напр. инструмент. Ако това се случи, незабавно озключете уреда от електрическата мрежа и веднага се свържете със Сервизния център.
- Ако повърхността на плота е напукана, изключете уреда, за да избегнете токови удари.
- Не забравяйте, че зоните за готвене остават сравнително топли най-малко за тридесет минути, след като са били изключени.
- Дръжте всеки обект, който може да се стопи, далече от плота, напр. пластмасови или алуминиеви предмети или продукти с високо съдържание на захар. Бъдете особено внимателни, когато използвате пластмасово или алуминиево фолио, или опаковки: ако се поставят върху повърхности, които все още са горещи, това може да причини сериозни повреди на плота.
- Не поставяйте метални предмети (ножове, лъжици, капаци на тенджери и т.н.) върху плота, тъй като могат да се нагорещят.
- Уредът не трябва да се използва от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, от неопитни лица или от всек, който е незапознат с уреда. Тези лица, най-малкото, трябва да се наблюдават от някой, който поема отговорност за тяхната безопасност или да получат инструкции, свързани с работата на уреда.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Ако печката е поставена на подставка, вземете необходимите предпазни мерки, за да предотвратите падането на печката.

Изхвърляне

- При изхвърляне на опаковъчния материал: спазвайте местното законодателство, така че опаковката да може да се използва повторно.
- Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклирани на съставящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контейнер за боклук, който напомня за задължението за разделно събиране на отпадъците.
  За допълнителна информация, свързана с изхвърлянето на остарелите домакински електроуреди, собствениците трябва да се свържат с обществената служба за събиране на отпадъците или местния дилър.

Зачитане и опазване на околната среда

- Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате режими ГРИЛ и ОГРЕТЕН: така ще постигнете по-добри резултати и ще спестите електроенергия (около 10%).

Поддръжка и почистване

BG

- Винаги, когато е възможно, избягвайте предварително загряване на фурната и стремете да я запълните. Отваряйте вратата на фурната колкото е възможно най-малко, тъй като при всяко отваряне се губи топлина.
- За да спестите значително количество електроенергия, просто изключете фурната 5 до 10 минути преди края на планираното време за готвене и използвайте топлината, която фурната продължава да генерира.

  Стандартните програми са базирани на стандартните хранителни продукти.
- Ако имате договор за изчислена по време тарифа за електроенергия, опцията „забавено готвене" ще ви помогне по-лесно да спечелите пари, задавайки по-евтин времеви период за изпълнение на операцията.
- Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, изключвайки чугунения котлон 10 минути преди края времето за готвене, а стъклокрамичния котлон - 5 минути.
- Основата на тенджерата или тигана трябва да покрива изцяло котлона. Ако е по-малка, ще се изгуби ценна електроенергия, а готвещите се над тях домакински съдове оставят остатъци, които трудно могат да се премахнат.
- Гответе храната в затворени съдове или съдове с плътно затварящи се капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето при отворен капак значително ще увеличи потреблението на електроенергия. Използвайте плоски тенджери и тигани
- Ако приготвяте ястие, което отнема много време, струва си да използвате тенджера под налягане, което е два пъти по-бързо и спестява една трета от електроенергията.

Изключване на уреда

Преди да извършите операции по уреда, изключете го от електрическата мрежа.

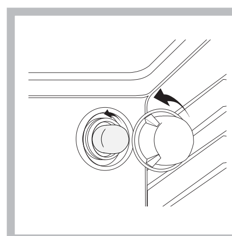
Почистване на фурната

! Никога не използвайте пароструйки или водоструйки за почистване на уреда.

- Почиствайте стъклената част на вратата на фурната с помощта на гъба и неабразивен почистващ препарат, след което подсушете добре с мека кърпа. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални стъргалки, защото те могат да издраскат повърхността и за причинят напукване на стъклото.
- Вътрешните емайлирани или изработени от неръждаема стомана и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Използвайте специализирани продукти за почистване, ако петната са трудно отстраними. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- В идеалния случай вътрешността на фурната трябва да се почиства след всяка употреба, докато все още е топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте изплакването на абразивни вещества.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.
- Върху неръждаемата стомана могат да останат петна от твърдата вода, останала дълго върху нея или от агресивните препарати, които съдържат фосфор. Препоръчваме ви да изплаквате и след това старателно да подсушавате стоманените повърхности.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Следпродажбения сервизен център. Препоръчва се фурната да не се използва, докато уплътнението не бъде сменено.



Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигурата).
2. Развийте крушката и я подменете с аналогична: напрежение 230 V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Сменете крушката и свържете фурната към електрозахранващата мрежа.

! Не използвайте лампата на фурната като/за вътрешно осветление.

Почистване на стъклокерамичния стъклен плот

! Избягвайте използването на абразивни или корозионни препарати за почистване (например спрей флакони за барбекю и фурни), продукти за почистване на петна и продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да надраскат непоправимо повърхността.

- Достатъчно е само да измиете плота с влажна гъба и да го изсушите с домакинска абсорбираща хартия.
- Ако плотът е силно замърсен, изтъркайте го със специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности, изплакнете го и го изсушете.
- За отстраняване на натрупаната мръсотия в голямо количество се използва специална стъргалка (не е включена в комплекта на доставката). Почиствайте веднага след като е възможно, без да чакате уредът да изстине, за да избегнете втвърдяването на остатъци от замърсяване. Могат да се постигнат отлични резултати чрез използване на гъба от тел от неръждаема стомана – специфична за плотове от керамично стъкло – напоена с вода и сапун.
- Ако върху готварския плот са се стопили предмети или материали, като напр. пластмаса или захар, те трябва незабавно да се отстранят със стъргалка, докато повърхността е още топла.
- След почистване плотът може да се обработи със специфичен продукт за поддръжка или зашита: невидимото покритие, оставен от този продукт,

предпазва повърхността от случайно излени вещества по време на готвене. Препоръчва се тези операции по поддръжката да се извършват, докато уредът е още леко топъл (не горещ) или студен.

- не забравяйте, че плотът трябва да се изплаква с чиста вода и внимателно да се изсушва: остатъците от продукти биха могли всъщност образуват нагар при следващо готвене.

Клас на почистващите препарати на стъклокерамичните котлони	**Налични в**
Стъргалка за стъкло Бръснарско ножче	Магазини „Направи си сам”
Резервни остриета	„Направи си сам ”Магазини, супермаркети, дрогерии
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Кооперативни магазини, универсални магазини, магазини на регионалните електрически компании, супермаркети

Помощ

! Никога не използвайте услугите на неоторизиран техник.

Дръжте следната информация под ръка:

- Типа на проблема.
- Модела на машината (Mod.).
- Серийния номер (S/N).

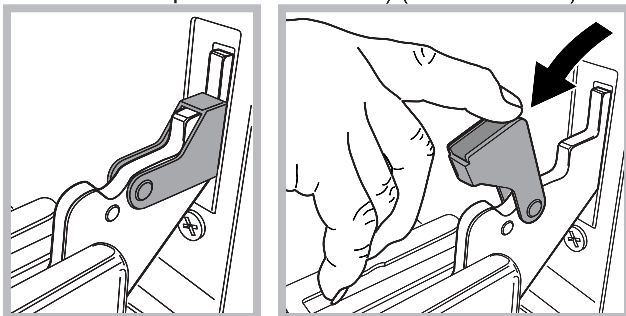
Тези последни две сведения се намиран на фирмената табелка, разположена върху уреда..

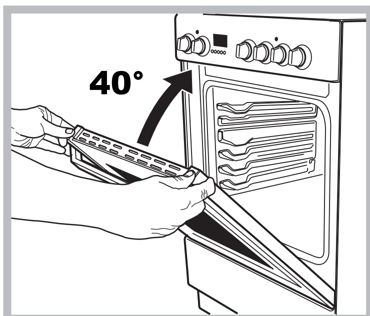
Демонтаж и монтаж на вратата на фурната:

1.Отворете вратата

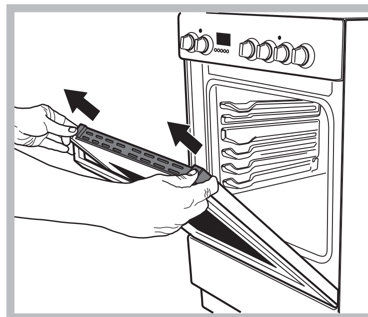
2.Напълно завъртете назад шарнирните скоби на вратата на фурната (виж снимката)

3.Затворете вратата докато скобата спре (вратата ще остане отворена на около 40°) (виж снимката)

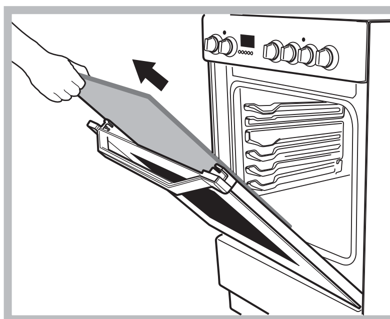




4.Натиснете бутона на горния профил и издърпайте профила (виж снимката)



5.извадете стъклото и почистете както е посочено в глава: „Поддръжка и почистване”



6.Сменете стъклото.

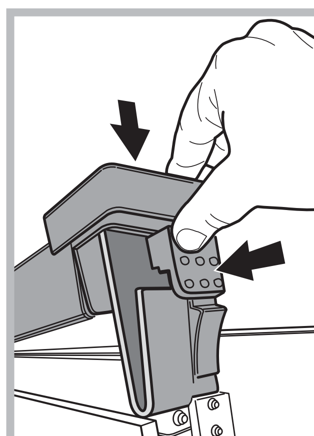
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Фурната не трябва да се използва при свалено вътрешно стъкло!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху панела да не е обърнат обратно и да може лесно да се чете.

7.Сменете профила, едно кликване ще покаже, че частта е правилно разположена.

8. Отворете вратата докрай.

9.Затворете опорите (виж фотото).



10.Сега вратата може да се затвори докрай и фурната може да започне да работи нормално.

Почистване на фурната с помощта на пара

Този метод на почистване се препоръчва след готвене на много мазно (печено) месо.

Този процес на почистване улеснява отстраняването на замърсявания по стените на фурната чрез генериране на пара, която се образува във фурната и улеснява почистването.

! Важно! Преди да започнете да почиствате с пара:
-Отстранете всички остатъци от храна и мазнина от дъното на фурната.
- Свалете всички аксесоари (решетки и тави).

Извършвайте гореописаните операции съгласно следната процедура:
1. Налейте 300ml вода в тавата за печете във фурната и я поставете на най-долно ниво. При модели, където няма тава, използвайте тавичка за печене на хлебни изделия и я поставете на грила на долното ниво
2. Изберете функцията .

 **Режим ФУРНА ОТДОЛУ:**

и настройте температурата на 100 ° C;
3. Оставете я във фурната за 15 мин.
4. Изключете фурната.
5. След охлаждане на фурната, можете да отворите вратата, за да почистите с вода и влажна кърпа.
6. Отстранете останалата вода след приключване на почистването.

След почистването с пара, след готвене на много мазни храни или ако почистването на мазнината е много трудно, може да се наложи да завършите процеса на почистване по традиционния метод, описан в предишния параграф.

! Почиствайте фурната само когато е студена!

Εγκατάσταση

GR

! Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής.

! Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες θα συνοδεύουν τη συσκευή σε περίπτωση που αυτή πουληθεί, χαριστεί ή μεταφερθεί σε άλλο χώρο εγκατάστασης.

! Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.

! Οποιαδήποτε απαραίτητη εργασία ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να γίνει αφού η συσκευή μαγειρέματος αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

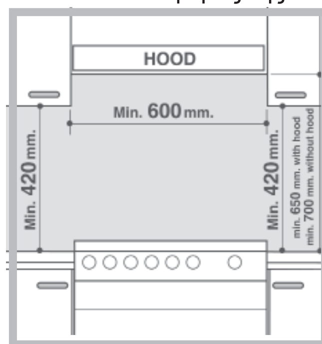
Τοποθέτηση και οριζοντίωση της συσκευής

! Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ντουλάπια των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνειας της πλάκας εστιών.

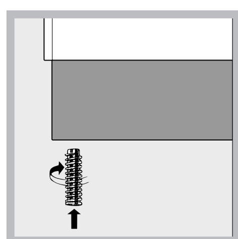
! Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που είναι σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90°C).

Για να εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή:

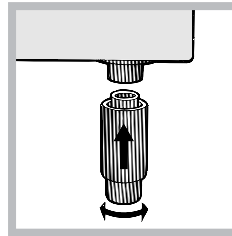
- Τοποθετήστε την στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε δωμάτιο με εγκατάσταση κουζίνας (όχι στο μπάνιο).
- Αν το πάνω μέρος της πλάκας εστιών είναι ψηλότερα από τα ντουλάπια, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί τουλάχιστον 600 mm μακριά τους.



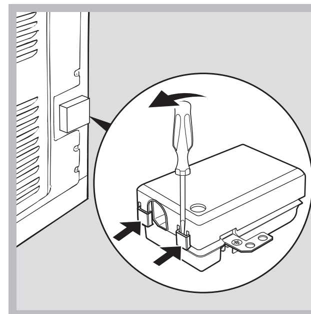
- Αν η πλάκα εστιών εγκατασταθεί κάτω από επιτοίχιο ντουλάπι, πρέπει να υπάρχει ελάχιστη απόσταση 420 mm ανάμεσα σε αυτή και το ντουλάπι. Η απόσταση θα πρέπει να αυξηθεί σε 700 mm αν τα επιτοίχια ντουλάπια είναι εύφλεκτα (βλ. εικόνα).
- Μην τοποθετείτε στόρια πίσω από τη συσκευή μαγειρέματος ή σε απόσταση μικρότερη από 200 mm από τις πλευρές της.
- Τυχόν απορροφητήρας πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο αντίστοιχο εγχειρίδιο χρήσης.



Οριζοντίωση
Αν χρειάζεται να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης στις παρεχόμενες θέσεις σε κάθε γωνία της βάσης της συσκευής μαγειρέματος (βλ. εικόνα).Τα πόδια στήριξης* εφαρμόζουν μέσα στις εγκοπές στην κάτω πλευρά της βάσης της συσκευής μαγειρέματος



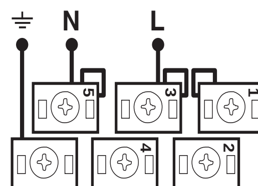
Σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα



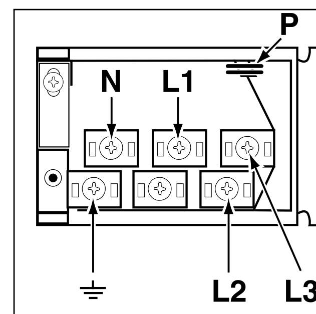
Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας ρεύματος
Για να ανοίξετε τον πίνακα ακροδεκτών:
- Εισάγετε ένα κατσαβίδι μέσα στα πλευρικά ρύγχη του καλύμματος του πίνακα ακροδεκτών.
- Τραβήξτε το κάλυμμα για να το ανοίξετε.

Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:
• Λασκάρετε τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίου και τις βίδες των επαφών καλωδίων.
! Οι γεφυρώσεις είναι προρυθμισμένες από το εργοστάσιο για μονοφασική σύνδεση 230 V (βλ. εικόνα).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



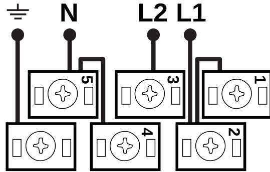
- Για να πραγματοποιήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις όπως δείχνουν οι εικόνες, χρησιμοποιήστε τις δύο γεφυρώσεις που υπάρχουν μέσα στο κιβώτιο (βλ. εικόνα - σήμανση “P”).



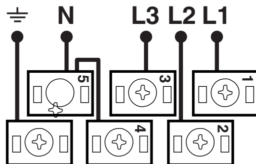
* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

GR

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746
⏚ N L2 L1



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746
⏚ N L3 L2 L1



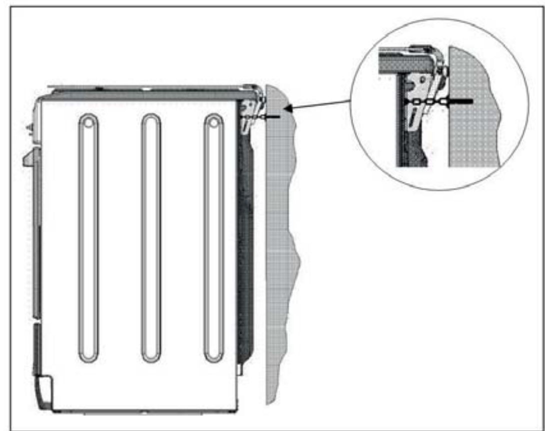
- Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος σφίγγοντας τη βίδα του σφιγκτήρα του καλωδίου και κατόπιν τοποθετήστε πάλι το κάλυμμα.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ρεύματος
Εγκαταστήστε ένα στάνταρ φις που αντιστοιχεί στο φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής (Βλ. πίνακα Τεχνικά στοιχεία).
Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί απευθείας στο δίκτυο ρεύματος, με χρήση ενός διακόπτη απομόνωσης όλων των πόλων με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 mm, εγκαταστημένο μεταξύ συσκευής και δικτύου ρεύματος. Ο διακόπτης πρέπει να είναι κατάλληλος για το αναφερόμενο φορτίο και πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες ηλεκτρικούς κανονισμούς (το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με θερμοκρασίες υψηλότερες από 50°C σε κανένα σημείο του.

Πριν τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
- Η συσκευή είναι γειωμένη και το φις συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.
- Η πρίζα μπορεί να αντέξει τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, η οποία αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η τάση είναι μεταξύ των ορίων που αναφέρονται στην πινακίδα στοιχείων.
- Η πρίζα είναι συμβατή με το φις της συσκευής. Αν η πρίζα είναι ασύμβατη με το φις, ζητήστε από εξουσιοδοτημένο τεχνικό να την αντικαταστήσει. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολύπριζα.

! Αφού έχει εγκατασταθεί η συσκευή, πρέπει να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στο καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος και την πρίζα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακιστεί ή να συμπιεστεί.
! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
! Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης αυτών των μέτρων ασφαλείας.



Αλυσίδα ασφαλείας

! Για να εμποδίσετε την κατά λάθος ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα επειδή ένα παιδί ανέβηκε πάνω στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας!
Η συσκευή μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας η οποία πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος στο οποίο συνδέεται η αλυσίδα στη συσκευή.
Επιλέξτε τη βίδα και το ούπατ της βίδας σύμφωνα με τον τύπο του υλικού του τοίχου που βρίσκεται πίσω από τη συσκευή. Αν το κεφάλι της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί κατάλληλη ροδέλα. Για τοίχο από σκυρόδεμα απαιτείται βίδα ελάχιστων διαστάσεων διαμέτρου 8 mm και μήκους 60 mm.
Βεβαιωθείτε ότι η βίδα έχει στερεωθεί στο πίσω τοίχωμα της συσκευής μαγειρέματος και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο του δαπέδου.

‘Εναρξη λειτουργίας και χρήση

GR

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις φούρνου (ΥxΠxΒ)	32,4x45,5x41,3 cm
Όγκος	61L
Χρήσιμες διαστάσεις σχετικά με το διαμέρισμα φύλαξης του φούρνου	πλάτος 42 cm βάθος 44 cm ύψος 8,5 cm
Τάση και συχνότητα	βλ. πινακίδα στοιχείων
Κεραμική πλάκα εστιών Μπροστά αριστερά Πίσω αριστερά Πίσω δεξιά Μπροστά δεξιά Μέγ. κατανάλωση κεραμικής πλάκας εστιών	1700 W 1200 W 1700 W 1200 W 5800 W
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΣΗΜΑΝΣΗ και ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ	Κανονισμός αρ. 65/2014 της ΕΕ που συμπληρώνει την Οδηγία 2010/30/ΕΕ. Κανονισμός αρ. 66/2014 της ΕΕ που συμπληρώνει την Οδηγία 2009/125/ΕΚ. Κανονισμός EN 60350-1, Κανονισμός EN 60350-2 Κανονισμός EN 50564 Κατανάλωση ενέργειας για λειτουργία θέρμανσης με φυσική αγωγή της θερμότητας: Παραδοσιακή λειτουργία Λειτουργία θέρμανσης για δηλωθείσα κατανάλωση ενέργειας για κατηγορία φυσικής αγωγής της θερμότητας: Ψήσιμο.
	Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες Οδηγίες των Ευρωπαϊκών Οικονομικών Κοινοτήτων: 2006/95/ΕΚ της 12/12/06 (Χαμηλής τάσης) και μετέπειτα τροποποιήσεις - 2004/108/ΕΚ της 15/12/04 (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) και μετέπειτα τροποποιήσεις - 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και μετέπειτα τροποποιήσεις. 2002/96/ΕΚ 1275/2008 (Λειτουργία αναμονής/απενεργοποίησης)

! Πριν την πρώτη χρήση, θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία ενώ είναι κενός και με την πόρτα του κλειστή, για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά πριν σβήσετε το φούρνο και ανοίξτε την πόρτα του. Η συσκευή μπορεί να αναδίδει μια ελαφρά δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από το κάψιμο των προστατευτικών υλικών που χρησιμοποιήθηκαν κατά την παραγωγική διαδικασία.
! Πριν θέσετε σε λειτουργία το προϊόν, αφαιρέστε κάθε πλαστική μεμβράνη από τις πλευρές της συσκευής.
! Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα απευθείας πάνω στη βάση του θαλάμου του φούρνου, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην εμαγιέ επίστρωση.

Εναρξη λειτουργίας του φούρνου

1. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη ή επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μια λίστα που περιγράφει με λεπτομέρειες τις λειτουργίες μαγειρέματος και συνιστώμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος μπορείτε να βρείτε στον αντίστοιχο πίνακα (βλ. πίνακα Συμβουλές για μαγείρεμα στο φούρνο).

! Σε περίπτωση που η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρονικό προγραμματιστή*, για να χρησιμοποιήσετε τον ηλεκτρικό φούρνο απλά πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά και (το σύμβολο θα εμφανιστεί στην οθόνη) πριν επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να:
- Αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Ρυθμίσετε το συνολικό χρόνο μαγειρέματος και το χρόνο λήξης του μαγειρέματος (βλ. παρακάτω).
- Σταματήστε το μαγείρεμα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση¨”0”.

! Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα απευθείας πάνω στη βάση του θαλάμου του φούρνου, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην εμαγιέ επίστρωση. Χρησιμοποιείτε τη θέση 1 στο φούρνο μόνον όταν μαγειρεύετε με τη σούβλα.

! Πάντα να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στις παρεχόμενες υποδοχές.

Ενδεικτική λυχνία ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Εταν είναι αναμμένη, ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν το εσωτερικό του φούρνου φθάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Από αυτή τη στιγμή και μετά η λυχνία ανάβει και σβήνει εναλλάξ, υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί και διατηρεί τη θερμοκρασία σε σταθερό επίπεδο.

Φως φούρνου

Αυτό ανάβει μόνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ΕΠΙΛΟΓΗΣ σε οποιαδήποτε θέσει εκτός της θέσης “0”. Παραμένει αναμμένο όσο λειτουργεί ο φούρνος. Επιλέγοντας με το περιστροφικό κουμπί, το φως ανάβει χωρίς να ενεργοποιηθεί καμία από τις αντιστάσεις θέρμανσης.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

GR

Λειτουργίες μαγειρέματος

! Για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί
μια τιμή θερμοκρασίας μεταξύ 60°C και Max (μέγιστη), εκτός από τις εξής λειτουργίες

- **ΓΚΡΙΛ (συνιστάται: ρύθμιση μόνο στο επίπεδο ισχύος MAX)**

- **ΓΚΡΑΤΕΝ (συνιστάται: όχι πάνω από 200°C).**

 **Λειτουργία ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Ανάβουν και οι δύο αντιστάσεις θέρμανσης, πάνω και κάτω. εταν χρησιμοποιείτε αυτή την παραδοσιακή λειτουργία μαγειρέματος, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε μόνο μία θέση στο φούρνο. Αν χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία θέσεις, η θερμότητα δεν θα κατανέμεται ομοιόμορφα.

 **Λειτουργία ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**

Ανάβει η πίσω αντίσταση θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με ακριβή και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο και μαγείρεμα φαγητών ευαίσθητων στη θερμοκρασία (όπως κέικ που χρειάζεται να φουσκώσουν) και για την παρασκευή γλυκών ζύμης σε 3 θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.

 **Λειτουργία ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

Ανάβουν οι αντιστάσεις θέρμανσης και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας με σταθερό και ομοιόμορφο τρόπο σε όλο το φούρνο.
Σε αυτή τη λειτουργία μαγειρέματος δεν χρειάζεται προθέρμανση. Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για γρήγορο μαγείρεμα προσυσκευασμένων φαγητών (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Μπορείτε να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας μόνο μία θέση μαγειρέματος.

 **Λειτουργία ΠΟΛΛΑΠΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

Ανάβουν όλες οι αντιστάσεις θέρμανσης (πάνω, κάτω και κυκλική) και αρχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Επειδή η θέρμανση διατηρείται σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό με ομοιόμορφο τρόπο. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν το πολύ δύο θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα.

 **Λειτουργία ΠΙΤΣΑΣ**

Ανάβουν οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης και οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος του φούρνου και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός θερμαίνει το φούρνο πολύ γρήγορα παράγοντας σημαντικό ποσό θερμότητας, ειδικά από την αντίσταση στο κάτω μέρος. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία θέσεις στο φούρνο ταυτόχρονα, ανταλλάξτε τη θέση των φαγητών στο μέσον της διάρκειας του μαγειρέματος.

 **Λειτουργία ΓΚΡΙΛ**

Ανάβει το κεντρικό τμήμα της πάνω αντίστασης θέρμανσης. Η υψηλή και απευθείας θέρμανση που προσφέρει το γκριλ συνιστάται για φαγητά που χρειάζονται υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια (μοσχαρίσιες μπριζόλες, φιλέτο και κόντρα φιλέτο). Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιεί περιορισμένη ποσότητα ενέργειας και είναι ιδανικό για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων φαγητού. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας, επειδή δεν θα μαγειρευτεί σωστά αν τοποθετηθεί εκτός κέντρου.

 Λειτουργία ΓΚΡΑΤΕΝ

Ανάβει η πάνω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται η σούβλα (όπου διατίθεται) και αρχίζει να λειτουργεί ο φούρνος. Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την απόδοση της θερμικής ακτινοβολίας που παρέχεται από τις αντιστάσεις θέρμανσης, με τη βοήθεια της εξαναγκασμένης κυκλοφορίας του αέρα σε όλο το φούρνο. τσι αποτρέπεται το επιφανειακό κάψιμο του φαγητού και διευκολύνεται η διείσδυση της θερμότητας στο φαγητό.

! Οι λειτουργίες μαγειρέματος ΓΚΡΙΛ και ΓΚΡΑΤΕΝ πρέπει να χρησιμοποιούνται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

 **Λειτουργία ΑΠΟΨΥΞΗΣ**

Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου αναγκάζει τον αέρα να κυκλοφορεί γύρω από τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτή η λειτουργία συνιστάται για την απόψυξη όλων των τύπων τροφίμων, αλλά ιδιαίτερα για ευπαθείς τύπους τροφίμων που δεν χρειάζονται θέρμανση, όπως για παράδειγμα: τούρτα -παγωτό, επιδόρπια με σαντιγί ή κρέμα ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων. Με τη χρήση του ανεμιστήρα, ο χρόνος απόψυξης μειώνεται περίπου στον μισό. Στην περίπτωση κρέατος, ψαριού και ψωμιού, μπορείτε να επιταχύνετε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία „πολλαπλού μαγειρέματος” και ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80° - 100°C.

 **Λειτουργία ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ**

Ανάβει η κάτω αντίσταση θέρμανσης και ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας, επιτρέποντας την κατανομή της θερμότητας σε όλο το θάλαμο του φούρνου. Αυτός ο συνδυασμός είναι χρήσιμος για ελαφρύ μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών.



Λειτουργία ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Είναι ενεργοποιημένη η κάτω αντίσταση θέρμανσης. Η θέση αυτή συνιστάται για τελειοποίηση του μαγειρέματος φαγητών (σε δίσκους ψησίματος) τα οποία είναι ήδη μαγειρεμένα στην επιφάνεια αλλά χρειάζονται περισσότερο μαγείρεμα στο κέντρο, ή για επιδόρπια με επικάλυψη φρούτων ή μαρμελάδας, η οποία χρειάζεται μέτριο ρόδισμα της επιφάνειας. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι αυτή η λειτουργία δεν επιτρέπει την επίτευξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250°C) και επομένως δεν συνιστάται για φαγητά που μαγειρεύονται μόνο με αυτή τη ρύθμιση, εκτός αν ψήνετε κέικ (τα οποία πρέπει να ψήνονται σε θερμοκρασία 180°C ή μικρότερη).

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

! Στη λειτουργία μαγειρέματος ΓΚΡΙΛ, τοποθετήστε το δίσκο συλλογής στη θέση 1 για να συλλέγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος (ζωμός και/ή λίπος).

ΓΚΡΙΛ

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση 3 ή 4. Τοποθετήστε το φαγητό στη μέση της σχάρας.
- Συνιστούμε το επίπεδο ισχύος να τεθεί στη μέγιστη ρύθμιση. Η πάνω αντίσταση θέρμανσης ρυθμίζεται από θερμοστάτη και ενδέχεται να μη λειτουργεί συνεχόμενα.

ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρού τύπου ταψάκι πίτσας. Τοποθετήστε το πάνω στην παρεχόμενη σχάρα.
  Για τραγανιστή κρούστα, μη χρησιμοποιείτε το δίσκο συλλογής επειδή εμποδίζει το σχηματισμό κρούστας αυξάνοντας το συνολικό χρόνο μαγειρέματος.
- Αν η πίτσα έχει πολλά υλικά, συνιστούμε να προσθέτετε τη μοτσαρέλα στο πάνω μέρος της πίτσας στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.

Προγραμματισμός μαγειρέματος με τον ηλεκτρονικό προγραμματιστή

Ρύθμιση του ρολογιού

Αφού συνδεθεί η συσκευή στην παροχή ρεύματος, ή μετά από διακοπή ρεύματος, θα γίνει αυτόματη επαναφορά της ένδειξης ώρας σε 0:00 και η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Για να ρυθμίσετε την ώρα:

1. Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και το κουμπί ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.
2. Μέσα σε 4 δευτερόλεπτα από το πάτημα αυτών των κουμπιών, ρυθμίστε την ακριβή ώρα πατώντας τα κουμπιά + και -. Το κουμπί + αυξάνει την τιμή των ωρών και το κουμπί - την μειώνει.

Αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα, ο προγραμματιστής μεταβαίνει αυτόματα σε χειροκίνητη λειτουργία.

Ρύθμιση του χρονομέτρου

Το χρονόμετρο επιτρέπει τη ρύθμιση μιας αντίστροφης μέτρησης χρόνου και όταν έχει περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος ηχεί ένας βομβητής.

Για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο, προχωρήστε ως εξής:

1. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ: .Η οθόνη δείχνει:

A 0:30.

2. Πατήστε τα κουμπιά + και - για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.
3. ταν ελευθερώσετε τα κουμπιά, το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

10:00

4. Αφού έχει περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος, θα ηχήσει ο βομβητής. Μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε πατώντας οποιοδήποτε κουμπί (εκτός από τα + και -). Το σύμβολο θα πάψει να εμφανίζεται.

! Το χρονόμετρο δεν ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί το φούρνο.

Ρύθμιση της έντασης ήχου του βομβητή.

Μετά την επιλογή και την επιβεβαίωση των ρυθμίσεων του ρολογιού, χρησιμοποιήστε το κουμπί - για να ρυθμίσετε την ένταση του ήχου του βομβητή ειδοποίησης.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος με καθυστέρηση έναρξης

Πρώτα αποφασίστε ποια λειτουργία μαγειρέματος θα θέλατε να χρησιμοποιήσετε και ρυθμίστε μια κατάλληλη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα περιστροφικά κουμπιά ΕΠΙΛΟΓΗΣ και ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ στο φούρνο.

Στο σημείο αυτό μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

1. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ :
2. Μέσα σε 4 δευτερόλεπτα από το πάτημα αυτού του κουμπιού, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο πατώντας τα κουμπιά + και -. Αν, για παράδειγμα, θέλετε να ρυθμίσετε ένα χρόνο μαγειρέματος 30 λεπτών, η οθόνη θα δείξει:

A 0:30

3. 4 δευτερόλεπτα μετά την απελευθέρωση των κουμπιών, στην οθόνη εμφανίζεται πάλι η τρέχουσα ώρα (για παράδειγμα 10.00) μαζί με το σύμβολο e και το γράμμα A (ΑΥΤΟΜΑΤΑ).

Κατόπιν πρέπει να ρυθμιστεί η επιθυμητή ώρα λήξης του μαγειρέματος:

4. Πατήστε το κουμπί ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .
5. Μέσα σε 4 δευτερόλεπτα από το πάτημα αυτού του κουμπιού, ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα λήξης μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά + και -. Αν, για παράδειγμα, θέλετε το μαγείρεμα να τελειώσει στις 13.00, η οθόνη δείχνει:

A 13·00

GR

6. 4 δευτερόλεπτα μετά την απελευθέρωση των κουμπιών, στην οθόνη εμφανίζεται πάλι η τρέχουσα ώρα (για παράδειγμα 10.00) μαζί με το γράμμα A (ΑΥΤΟΜΑΤΑ).

A 10·00

Στο σημείο αυτό, ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να ανάψει αυτόματα στις 12:30 και να σβήσει μετά από 30 λεπτά, στις 13.00.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος με άμεση έναρξη
Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία για ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος (σημεία 1-3).

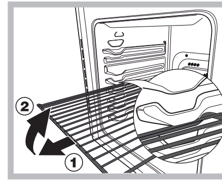
! εταν εμφανιστεί το γράμμα A, αυτό δείχνει ότι και ο χρόνος μαγειρέματος και η ώρα λήξης μαγειρέματος έχουν προγραμματιστεί στη λειτουργία ΑΥΤΟΜΑΤΑ. Για να επαναφέρετε το φούρνο σε χειροκίνητη λειτουργία, μετά από κάθε λειτουργία ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ μαγειρέματος, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

! Το σύμβολο θα παραμείνει αναμμένο, μαζί με το φούρνο, για ολόκληρη τη διάρκεια του προγράμματος μαγειρέματος.

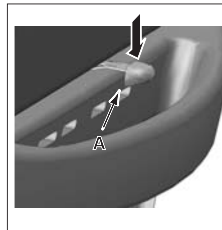
Μπορείτε να εμφανίσετε τη ρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και την ώρα λήξης μαγειρέματος πατώντας το κουμπί ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ. εταν έχει περάσει ο χρόνος μαγειρέματος, ηχεί ένα βομβητής. Για να τον σταματήσετε, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί εκτός από τα κουμπιά + και -.

Ακύρωση ήδη ρυθμισμένου προγράμματος μαγειρέματος
Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και το κουμπί ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

Διόρθωση ή ακύρωση ήδη ρυθμισμένων δεδομένων
Μπορείτε να τροποποιήσετε οποιαδήποτε στιγμή τα δεδομένα που έχετε καταχωρίσει, πατώντας το αντίστοιχο κουμπί (ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ, ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ή ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) και το κουμπί + ή -.
εταν έχουν ακυρωθεί τα δεδομένα χρόνου μαγειρέματος, ακυρώνονται αυτόματα και τα δεδομένα ώρας λήξης μαγειρέματος, και αντίστροφα.
Αν ο φούρνος έχει ήδη προγραμματιστεί, δεν θα δέχεται ώρες λήξης μαγειρέματος που είναι πριν την έναρξη της προγραμματισμένης διαδικασίας μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα συγκράτησης που επιτρέπει την εξαγωγή των σχαρών εμποδίζοντάς τις να βγουν από το φούρνο (1).
πως δείχνει και το σχέδιο, για να τις αφαιρέσετε τελείως, απλά ανασηκώστε τις, κρατώντας τις από το μπροστινό μέρος και τραβήξτε (2).



Διάταξη ασφάλισης πόρτας
Ορισμένα μοντέλα παρουσιάζουν μια διάταξη «ασφάλισης πόρτας» ευρισκόμενη μεταξύ του πίνακα χειρισμού και της πόρτας του φούρνου. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε τη διάταξη “A” που φαίνεται στην εικόνα.

GR

Πίνακας συμβουλών μαγειρέματος στο φούρνο

Λειτουργίες μαγειρέματος	Τρόφιμα	Βάρος (kg)	Θέση υποδοχής	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Συνιστώμενη θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Παραδοσιακός φούρνος	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	-	3	15	180	15-20
	Τάρτες	1	3	15	180	30-35
Λειτουργία Ψησίματος	Τάρτες	0.5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	1 και 2	15	180	40-45
	Κέικ με δαμάσκηνα	0.7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0.5	3	15	160	25-30
	Γεμιστά πανκέικ (σε 2 σχάρες)	1.2	1 και 2	15	200	30-35
	Μικρά κέικ (σε 2 σχάρες)	0.6	1 και 2	15	190	20-25
	Σφολιατάκια με τυρί (σε 2 σχάρες)	0.4	1 και 2	15	210	15-20
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 3 σχάρες)	0.7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 σχάρες)	0.7	1 και 3 και 5	15	180	20-25
	Γλυκό μαρέγκας (σε 3 σχάρες)	0.5	1 και 3 και 5	15	90	180
Γρήγορο μαγείρεμα	**Κατεψυγμένα τρόφιμα**					
	Πίτσα	0.3	2	-	250	12
	Πίτα με κολοκυθάκια και γαρίδες	0.4	2	-	200	20
	Χωριάτικη σπανακόπιτα	0.5	2	-	220	30-35
	Πιτάκια	0.3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0.5	2	-	200	35
	Ρολά	0.4	2	-	180	25-30
	Κοτομπουκιές	0.4	2	-	220	15-20
	Προμαγειρεμένο φαγητό					
	Τηγανητές φτερούγες κοτόπουλου	0.4	2	-	200	20-25
	Νωπά τρόφιμα					
	Μπισκότα (τριφτή ζύμη)	0.3	2	-	200	15-18
	Κέικ με δαμάσκηνα	0.6	2	-	180	45
	Σφολιατάκια τυριού	0.2	2	-	210	10-12
Πολλαπλό μαγείρεμα	Πίτσα (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνάκι γάλακτος	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Κέικ με δαμάσκηνα	1	2	10	170	40-50
	Σφολιατάκια με κρέμα (σε 2 σχάρες)	0.5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 σχάρες)	0.5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 σχάρα)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 σχάρες)	1	2 και 4	10	170	20-25
	Νόστιμες πίτες	1.5	3	15	200	25-30
Λειτουργία Πίτσας	Πίτσα	0.5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχάρι ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2 και 3	10	180	60-70
Γκριλ	Γλώσσες και σουπιές	0.7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια καλαμάρια και γαρίδες	0.6	4	-	Max	8-10
	Σουπιά	0.6	4	-	Max	10-15
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0.8	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά σε γκριλ	0.4	3 και 4	-	Max	15-20
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	0.8	4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0.6	4	-	Max	15-20
	Χάμπουργκερ	0.6	4	-	Max	10-12
	Σκουμπρί	1	4	-	Max	15-20
	Ψητό σάντουιτς (ή τοστ)	4 και 6	4	-	Max	3-5
Γκρατέν	Κοτόπουλο, σχάρας	1.5	2	10	200	55-60
	Σουπιά	1.5	2	10	200	30-35
Κάτω θέρμανση με ανεμιστήρα	Μπριάμ	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Βακαλάος φιλέτο	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Λαβράκι σε αλουμινόχαρτο	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Ανάμικτα λαχανικά (τύπου ρατατούιγ)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Καλοψημένα λαχανικά	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Κάτω θέρμανση	Για την τελειοποίηση της μαγειρικής					

Χρήση της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

GR

! Η κόλλα που εφαρμόζεται στις φλάντζες στεγανοποίησης αφήνει ίχνη γράσου πάνω στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστούμε να τα αφαιρέσετε με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Κατά τις πρώτες λίγες ώρες χρήσης ίσως να υπάρχει μια οσμή ελαστικού η οποία θα πάψει πολύ γρήγορα.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε δεξιόστροφα το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί.

Για να την απενεργοποιήσετε πάλι, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί αριστερόστροφα ως τη θέση “0”.

Αν είναι αναμμένη η λυχνία ΕΝΕΡΓΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, αυτό δείχνει ότι είναι ενεργή τουλάχιστον μία από τις ζώνες μαγειρέματος της πλάκας εστιών.

Ζώνες μαγειρέματος

Η πλάκα εστιών είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης. ταν αυτές είναι σε χρήση, τα παρακάτω στοιχεία στην πλάκα εστιών γίνονται κόκκινα (πυρώνουν).

A. Η ζώνη μαγειρέματος με αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία.

B. Η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας: αυτή δείχνει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 60°C, ακόμα και όταν η αντίσταση θέρμανσης έχει απενεργοποιηθεί αλλά είναι ακόμα ζεστή.

C. Ακτινοβόλες περιοχές μαγειρέματος επεκτάσιμες

Περιγραφή των αντιστάσεων θέρμανσης

Οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολίας πυρώνουν 10 - 20 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίησή τους.

Οι κυκλικές αντιστάσεις θέρμανσης εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας επιπλέον των συνήθων πλεονεκτημάτων που προσφέρουν οι αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία.

Οι αντιστάσεις θέρμανσης με ακτινοβολία εκπέμπουν υψηλά επίπεδα θερμότητας και φωτός από τη στιγμή που θα ενεργοποιηθούν, προσφέροντας τα ακόλουθα πρακτικά πλεονεκτήματα:

- ταχεία θέρμανση (σε σχέση με εστία αερίου)
- ταχεία ψύξη
- ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλη την επιφάνεια (λόγω των κυκλικών αντιστάσεων θέρμανσης)

Επεκτάσιμες περιοχές μαγειρέματος

Τα επεκτάσιμα θερμαντικά στοιχεία (C) αναγνωρίζονται από την παρουσία διπλής θερμαντικής περιοχής. Μπορείτε να ανάψετε μόνο την μικρότερη εσωτερική ζώνη ή αμφότερες. Το χειριστήριο επιτρέπει την επιλογή μεταξύ δύο επιπέδων ισχύος, αμφότερα ρυθμιζόμενα από μια ελάχιστη τιμή 1 μέχρι μια μέγιστη 12:

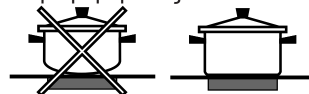
• στρέφοντας τον επιλογέα δεξιόστροφα από 1 μέχρι 12 τίθεται το χαμηλότερο επίπεδο ισχύος.

• Στρέφοντας τον επιλογέα μέχρι το τέλος της διαδρομής (◉), που εντοπίζεται από ένα ελαφρύ τίναγμα, εισάγεται η μέγιστη ισχύς που μπορεί να ρυθμιστεί με τη σειρά της μεταξύ 12 και 1 στρέφοντας τον επιλογέα αριστερόστροφα. Για αν επαναφέρετε την ελάχιστη τιμή ισχύος, είναι αναγκαίο να επαναφέρετε τον επιλογέα στη θέση 0.

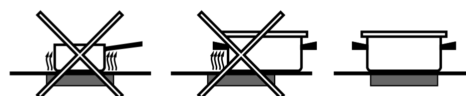
Στην περίπτωση διπλών ζωνών μαγειρέματος, το πρώτο μέρος της περιστροφής ενεργοποιεί τη μικρότερη ζώνη μαγειρέματος (εσωτερική). Για να ενεργοποιήσετε αμφότερες (εσωτερική και εξωτερική), είναι αναγκαίο ναστρέψετε τον επιλογέα μέχρι τέλος διαδρομής (◉) και να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος μεταξύ 12 και 1.

Πρακτικές συμβουλές σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με παχιά, επίπεδη βάση για να διασφαλιστεί ότι θα εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Πάντα να χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο που είναι αρκετά μεγάλη για να καλύψει πλήρως την ηλεκτρική εστία, ώστε να χρησιμοποιείτε όλη την παραγόμενη θερμότητα.



- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι η βάση των σκευών είναι τελείως καθαρή και στεγνή: έτσι εξασφαλίζεται ότι τα σκεύη εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα σκεύη όσο και η πλάκα εστιών διατηρούν το μέγιστο της απόδοσής τους για περισσότερο χρόνο.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια σκεύη που χρησιμοποιούνται σε εστίες αερίου: η συγκέντρωση της θερμότητας στις εστίες αερίου μπορεί να έχει προκαλέσει στρέβλωση της βάσης του σκεύους, με αποτέλεσμα αυτό να μην εφαρμόζει σωστά πάνω στην επιφάνεια.
- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς να υπάρχει πάνω της ένα σκεύος, γιατί έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στη ζώνη.

Θέση	Ακτινωτή εστία
0	Σβηστή
1	Για το λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας
2	Για θέρμανση υγρών
3	
4	Για κρέμες και σάλτσες
5	
6	Για μαγείρεμα στη θερμοκρασία βρασμού
7	
8	Για ψητά
9	
10	Για μεγάλα βραστά
11	
12	Για τηγάνισμα
◉	Εισαγωγή αμφότερων των ζωνών ψησίματος

Προφυλάξεις και πρακτικές συμβουλές

! Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με διεθνή πρότυπα ασφάλειας. Οι ακόλουθες προειδοποιήσεις παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να τις διαβάσετε προσεκτικά.

Γενικά θέματα ασφάλειας

- Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες των οποίων τα σύμβολα εμφανίζονται στο εγχειρίδιο και στη πινακίδα αριθμού σειράς που είναι τοποθετημένη πάνω στη συσκευή.
- Η συσκευή σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση στο σπίτι και δεν προορίζεται για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί σε υπαίθριο χώρο, ούτε ακόμα σε καλυπτόμενες περιοχές. Είναι εξαιρετικά επικίνδυνο να αφήσετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε βροχή και καταιγίδες.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή έχοντας γυμνά πόδια ή με υγρά ή βρεγμένα χέρια και πόδια.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από ενήλικες μόνο για την παρασκευή φαγητού, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη χρήση της συσκευής (π.χ. για θέρμανση του δωματίου) αποτελεί ακατάλληλη χρήση και είναι επικίνδυνη. Ο κατασκευαστή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία προκύψει από ακατάλληλη, λανθασμένη και μη εύλογη χρήση της συσκευής.**
- Το εγχειρίδιο οδηγιών συνοδεύει μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 - υποκατηγορίας 1 (εντοιχιζόμενη μεταξύ 2 ντουλαπιών).
- **Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης ή ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου όταν χρησιμοποιείται η συσκευή. Αυτά τα μέρη αποκτούν εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τα παιδία σε απόσταση ασφαλείας από τη συσκευή.**
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια τροφοδοσίας ρεύματος άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα καυτά μέρη του φούρνου.
- Τα ανοίγματα που χρησιμοποιούνται για αερισμό και απομάκρυνση της θερμότητας δεν πρέπει να καλύπτονται ποτέ.
- Μη χρησιμοποιείτε ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. τσι θα μειωθεί η πιθανότητα να χυθεί φαγητό στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές στα σκεύη είναι στραμμένες προς το κέντρο της πλάκας εστιών, για να αποφύγετε ατυχήματα με κάψιμο.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη στο φούρνο ή όταν τα αφαιρείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη κλπ.) κοντά στη συσκευή ενώ αυτή χρησιμοποιείται.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά στο κάτω διαμέρισμα αποθήκευσης ή μέσα στον ίδιο το φούρνο. Αν η συσκευή ενεργοποιηθεί κατά λάθος, θα μπορούσε να προκληθεί πυρκαγιά.
- Πάντα να βεβαιώνεστε ότι τα περιστροφικά κουμπιά είναι στη θέση • όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.
- ταν αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, πάντα να τραβάτε το φις από την πρίζα και όχι το καλώδιο.
- Ποτέ μην πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς να έχετε αποσυνδέσει τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
- Αν η συσκευή υποστεί βλάβη, σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε μόνοι σας τις επισκευές. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται από μη έμπειρα άτομα μπορεί να γίνουν αιτία τραυματισμού ή περαιτέρω βλαβών της συσκευής. Απευθυνθείτε στην Τεχνική βοήθεια.
- Μην αφήνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του διαμερίσματος αποθήκευσης (όπου υπάρχει) μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

- Η υαλοκεραμική πλάκα εστιών είναι ανθεκτική σε μηχανικές καταπονήσεις, αλλά μπορεί να ραγίσει (ή ακόμα και να σπάσει) αν χτυπηθεί με αιχμηρό αντικείμενο όπως ένα εργαλείο. Αν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος και απευθυνθείτε σε ένα Κέντρο σέρβις.
- Αν ραγίσει η επιφάνεια της πλάκας εστιών, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να εμποδίσετε την πρόκληση ηλεκτροπληξίας.
- Να θυμάστε ότι οι ζώνες μαγειρέματος παραμένουν σχετικά ζεστές για τουλάχιστον τριάντα λεπτά μετά την απενεργοποίησή τους.
- Κρατάτε μακριά από την πλάκα εστιών οποιοδήποτε αντικείμενο θα μπορούσε να λιώσει, για παράδειγμα πλαστικά και αλουμινένια αντικείμενα ή προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα ζάχαρης. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε πλαστική μεμβράνη και αλουμινόχαρτο ή είδη συσκευασίας: αν τοποθετηθούν πάνω σε επιφάνειες που είναι ακόμα ζεστές, μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές ζημιές στην πλάκα εστιών.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα (μαχαίρια, κουτάλια, καπάκια από κατσαρόλες κλπ.) πάνω στην πλάκα εστιών γιατί μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Ο χειρισμός της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητας, από άτομα με έλλειψη εμπειρίας ή από οποιονδήποτε δεν είναι εξοικειωμένος με το προϊόν. Αυτά τα άτομα θα πρέπει, τουλάχιστον, να βρίσκονται υπό την επίβλεψη κάποιου που αναλαμβάνει την ευθύνη για την ασφάλειά τους ή να λάβουν προκαταρκτικές οδηγίες σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Αν η συσκευή μαγειρέματος έχει τοποθετηθεί πάνω σε βάθρο, λάβετε τα αναγκαία μέτρα προφύλαξης για να αποτρέψετε το ενδεχόμενο να γλιστρήσει η συσκευή από το βάθρο.

Απόρριψη

- Κατά την απόρριψη των υλικών συσκευασίας: τηρείτε την τοπική νομοθεσία ώστε τα είδη συσκευασίας να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.

- Η ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) αναφέρει ότι οι οικιακές συσκευές δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με χρήση του κανονικού κύκλου συλλογής στερεών αστικών αποβλήτων. Οι συσκευές στο τέλος της ζωής τους θα πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά, για να βελτιστοποιείται το κόστος επαναχρησιμοποίησης και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχονται στη συσκευή, ενώ ταυτόχρονα θα αποτρέπονται ενδεχόμενες αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και τη δημόσια υγεία. Ο διαγραμμένος κάδος απορριμμάτων προστίθεται ως σήμανση σε όλα τα προϊόντα για να υπενθυμίζει στους ιδιοκτήτες τους την υποχρέωσή τους σχετικά με την ξεχωριστή αποκομιδή των αποβλήτων.
  Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή τελική διάθεση οικιακών συσκευών, οι ιδιοκτήτες μπορούν να απευθύνονται στις αρμόδιες δημόσιες υπηρεσίες ή στον τοπικό τους αντιπρόσωπο.

Σεβασμός και προστασία του περιβάλλοντος

- Πάντα να διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μαγειρέματος ΓΚΡΙΛ και ΓΚΡΑΤΕΝ: τσι θα επιτύχετε βελτιωμένα αποτελέσματα και ταυτόχρονα θα εξοικονομήσετε ενέργεια (περίπου 10%).
- Όταν είναι εφικτό αποφεύγετε προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να χρησιμοποιείτε τη μέγιστη χωρητικότητά του. Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο, επειδή χάνεται θερμότητα κάθε φορά που ανοίγει. Για να εξοικονομήσετε σημαντικό ποσόν ενέργειας, απλά

GR

Φροντίδα και συντήρηση

σβήνετε το φούρνο 5 έως 10 λεπτά πριν το τέλος του προγραμματισμένου σας χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιείτε τη θερμότητα που εξακολουθεί 27 παράγει ο φούρνος.

- Διατηρείτε τις στεγανοποιήσεις καθαρές για την αποφυγή απωλειών θερμότητας από την πόρτα.
- Αν έχετε σύμβαση παροχής ρεύματος με διαφορετικό τιμολόγιο ανάλογα με την ώρα της ημέρας (π.χ. νυκτερινό τιμολόγιο), η επιλογή "καθυστέρηση μαγειρέματος" θα σας διευκολύνει να εξοικονομήσετε χρήματα μεταφέροντας τη λειτουργία σε πιο οικονομικές χρονικές περιόδους.
- Εκμεταλλευτείτε πλήρως την υπολειπόμενη θερμότητα της ηλεκτρικής εστίας σβήνοντας τις εστίες από χυτοσίδηρο 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και τις υαλοκεραμικές εστίες 5 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
- Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτει την ηλεκτρική εστία. Αν είναι μικρότερη, θα σπαταληθεί πολύτιμη ενέργεια και αν χυθεί φαγητό θα αφήσει σκληρά κατάλοιπα που είναι δύσκολο να απομακρυνθούν.
- Μαγειρεύετε τα φαγητά σας σε κλειστά σκεύη με καπάκια που έχουν καλή εφαρμογή και χρησιμοποιείτε όσο το δυνατόν πιο λίγο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι στο σκεύος θα αυξήσει πολύ την κατανάλωση ενέργειας. Χρησιμοποιείτε σκεύη με απολύτως επίπεδη βάση.
- Για φαγητά που χρειάζονται πολλή ώρα μαγείρεμα, αξίζει να χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας, που μαγειρεύει στο μισό χρόνο και εξοικονομεί το ένα τρίτο της ενέργειας.

Απενεργοποίηση της συσκευής

Αποσυνδέστε τη συσκευή σας από την παροχή ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία σε αυτή.

Καθαρισμός του φούρνου

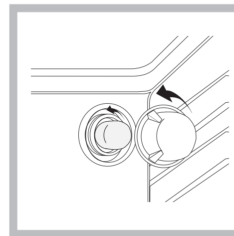
! Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστές ή πιεστικές συσκευές πλυσίματος στη συσκευή.

- Καθαρίζετε το γυάλινο μέρος της πόρτας του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και ένα καθαριστικό προϊόν που δεν χαράζει. Κατόπιν στεγνώνετε σχολαστικά με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά υλικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες, γιατί θα μπορούσε να χαραχτεί η επιφάνεια με αποτέλεσμα τη δημιουργία ρωγμών στο γυαλί.
- Τα εξωτερικά μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα ή με εμαγιέ επικάλυψη και οι λαστιχένιες στεγανοποιήσεις καθαρίζονται με ένα σφουγγάρι το οποίο έχετε υγράνει σε χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό. Χρησιμοποιήστε εξειδικευμένα προϊόντα για την αφαίρεση επίμονων κηλίδων. Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά. Μη χρησιμοποιείτε σκόνες που χαράζουν ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου θα πρέπει ιδανικά να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση, όταν είναι ακόμη χλιαρό. Χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό και κατόπιν ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται όπως τα καθημερινά πιατικά και είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Οι ακαθαρσίες και τα λίπη θα πρέπει να αφαιρούνται από τον πίνακα ελέγχου με χρήση ενός σφουγγαριού που δεν χαράζει ή ενός μαλακού πανιού.
- Ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να σημαδευτεί από νερό υψηλής σκληρότητας που έχει παραμείνει στην επιφάνειά του για πολύ χρόνο ή από δραστικά απορρυπαντικά που περιέχουν φώσφορο. Συνιστούμε να ξεπλένετε καλά και να στεγνώνετε σχολαστικά τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

λεγχος των στεγανοποιήσεων του φούρνου

Ελέγχετε τακτικά τις στεγανοποιήσεις περιμετρικά της πόρτας του φούρνου. Αν υποστούν ζημιά οι στεγανοποιήσεις, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε το φούρνο έως ότου αντικατασταθούν οι στεγανοποιήσεις.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού του φούρνου



1. Μετά την αποσύνδεση του φούρνου από το δίκτυο ρεύματος, αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα που καλύπτει την υποδοχή του λαμπτήρα (βλ. εικόνα).
2. Ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με έναν ίδιο: τάση 230 V, ισχύς 25 W, υποδοχή E 14.
3. Αντικαταστήστε το κάλυμμα και επανασυνδέστε το φούρνο στην παροχή ρεύματος.

! Μη χρησιμοποιείτε το φωτισμό του φούρνου ως/για φωτισμό χώρου.

Καθαρισμός της υαλοκεραμικής πλάκας εστιών

! Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που χαράζουν ή διαβρώνουν (για παράδειγμα προϊόντα σε σπρέι για καθαρισμό μπάρμπεκιου και φούρνων), υλικά αφαίρεσης κηλίδων, αντισκωριακά προϊόντα, απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια με επιφάνειες που χαράζουν: μπορεί να χαράξουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

- Συνήθως αρκεί απλά να καθαρίσετε την πλάκα εστιών με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι και να την στεγνώσετε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν η πλάκα εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένη, τρίψτε την με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν για υαλοκεραμικές εστίες και κατόπιν ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε σχολαστικά.
- Για να αφαιρέσετε τις πιο επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη ξύστρα (αυτή δεν παρέχεται μαζί με τη συσκευή). Αφαιρείτε το συντομότερο δυνατόν τα υλικά που χύνονται, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η συσκευή, για να αποφύγετε το σχηματισμό σκληρών αποθέσεων από τα κατάλοιπα. Μπορείτε να αποκτήσετε εξαιρετικά αποτελέσματα με χρήση ενός ανοξείδωτου σφουγγαριού με σύρμα - ειδικά σχεδιασμένου για υαλοκεραμικές επιφάνειες - το οποίο έχει εμποτιστεί με σαπουνόνερο.
- Αν έχουν κατά λάθος λιώσει πάνω στην πλάκα εστιών υλικά πλαστικά ή που περιέχουν πολλή ζάχαρη, αφαιρέστε τα άμεσα με την ξύστρα, ενώ η επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή.

- Αφού καθαρίσετε την πλάκα εστιών, μπορείτε να την περάσετε με ένα ειδικό προστατευτικό προϊόν συντήρησης: η αόρατη μεμβράνη που αφήνει αυτό το προϊόν, προστατεύει την επιφάνεια από υλικά που χύνονται από το μαγείρεμα. Αυτή η συντήρηση θα πρέπει να πραγματοποιείται ενώ η συσκευή είναι χλιαρή (όχι καυτή) ή κρύα.
- Να θυμάστε πάντα να ξεπλένετε καλά τη συσκευή με καθαρό νερό και να τη στεγνώνετε σχολαστικά: τα κατάλοιπα μπορούν να σκληρύνουν στους κύκλους μαγειρέματος που θα ακολουθήσουν.

Υλικά καθαρισμού υαλοκεραμικής πλάκας εστιών	**Διατίθεται από**
Ξύστρα παραθύρων Ξύστρες με λεπίδα ξυραφιού	Καταστήματα για μαστορέματα
Ανταλλακτικές λεπίδες	Καταστήματα για μαστορέματα, σούπερ μάρκετ, φαρμακεία
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Καταστήματα Boots, Co-op, πολυκαταστήματα, τοπικά καταστήματα ηλεκτρικών ειδών, σούπερ μάρκετ

Τεχνική βοήθεια

! Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε τις υπηρεσίες μη εξουσιοδοτημένου τεχνικού.

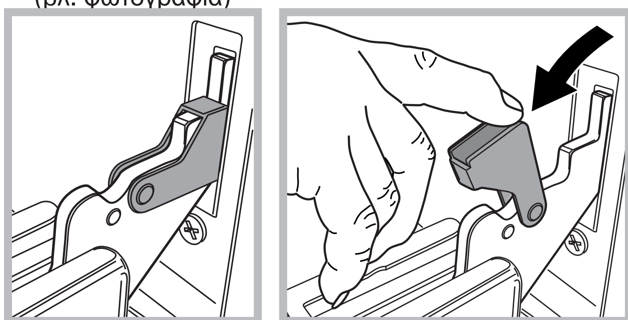
Να έχετε έτοιμες τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Τον τύπο του προβλήματος που προέκυψε.
- Το μοντέλο της συσκευής (Mod.).
- Τον αριθμό σειράς (S/N).

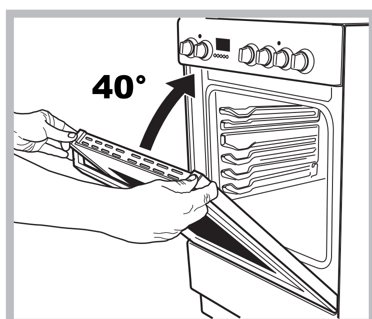
Τις τελευταίες δύο πληροφορίες μπορείτε να τις βρείτε στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται πάνω στη συσκευή.

Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου:

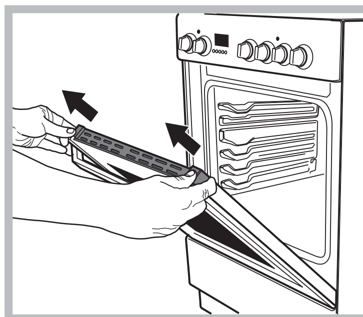
1. Ανοίξτε την πόρτα
2. Κάνετε τους σφιγκτήρες των αρθρώσεων της πόρτας του φούρνου να περιστραφούν τελείως προς τα πίσω (βλ. φωτογραφία)



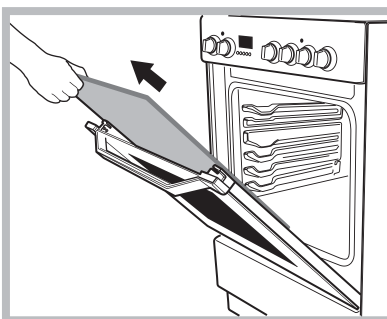
3. Κλείστε την πόρτα έως ότου σταματήσουν οι σφιγκτήρες (η πόρτα θα παραμείνει ανοικτή κατά περ. 40°) (βλ. φωτογραφία)



4. Πατήστε τα δύο κουμπιά στο πάνω μέρος του προφίλ και αφαιρέστε το προφίλ (βλ. φωτογραφία)



5. Αφαιρέστε το τζάμι και καθαρίστε όπως αναφέρεται στο κεφάλαιο: „Φροντίδα και συντήρηση”.

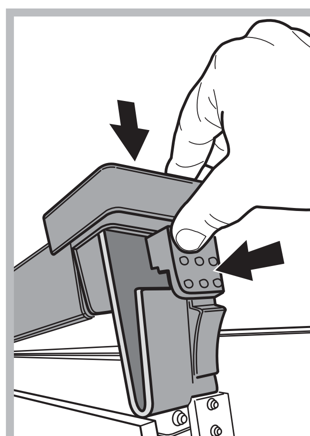


6. Επανατοποθετήστε το τζάμι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ο φούρνος χωρίς να έχει τοποθετηθεί το εσωτερικό τζάμι της πόρτας!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! □ταν επανασυναρμολογείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας, εισάγετε σωστά το τζάμι ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο πάνω στο τζάμι να μην είναι ανάποδα και να μπορεί να διαβάζεται εύκολα.

7. Επανατοποθετήστε το προφίλ. □να κλικ θα υποδείξει ότι το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά.
8. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
9. Κλείστε τα στηρίγματα (βλ. φωτογραφία).



10. Τώρα μπορείτε να κλείσετε τελείως την πόρτα και να θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο για κανονική χρήση.

GR

Καθαρισμός του φούρνου με υποβοήθηση ατμού

Αυτή η μέθοδος καθαρισμού συνιστάται ειδικά μετά το μαγείρεμα πολύ λιπαρών (ψητών) κρεάτων.

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού διευκολύνει την αφαίρεση των ρύπων από τα τοιχώματα του φούρνου λόγω της παραγωγής ατμού στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου.

! Σημαντικό! Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό με υποβοήθηση ατμού:
-Αφαιρέστε κάθε κατάλοιπο φαγητού και λίπους από τη βάση του θαλάμου του φούρνου.
- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ του φούρνου (σχάρες και δίσκους συλλογής).

Πραγματοποιήστε τις παραπάνω εργασίες σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία:
1. προσθέστε 300 mL νερού μέσα στο δίσκο ψησίματος στο φούρνο, αφού τον τοποθετήσετε στην κάτω θέση. Σε μοντέλα όπου δεν διατίθεται δίσκος συλλογής, χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος και τοποθετήστε το πάνω στη σχάρα στην κάτω θέση,
2. επιλέξτε τη λειτουργία του φούρνου
και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 ° C,

  **Λειτουργία ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ**

3. διατηρήστε το στο φούρνο για 15 λεπτά,
4. απενεργοποιήστε το φούρνο,
5. αφού κρυώσει ο φούρνος, μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του και να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με νερό και ένα ελαφρά υγρό πανί,
6. απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα νερού από το θάλαμο μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού.

όταν τελειώσει ο καθαρισμός με ατμό, μετά το μαγείρεμα με ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ή όταν είναι δύσκολο να απομακρυνθεί το λίπος, μπορεί να χρειαστεί να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με την παραδοσιακή μέθοδο, η οποία περιγράφηκε στην προηγούμενη παράγραφο.

! Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό μόνο σε κρύο φούρνο!

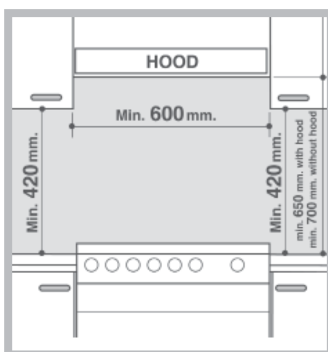
Instalacija

HR

! Prije rukovanja vašim novim uređajem, molimo pažljivo pročitajte knjižicu s uputama. Ona sadrži važe informacije o sigurnoj instalaciji i sigurnom rukovanju uređajem.
! Molimo, ove upute za korištenje čuvajte za buduću uporabu. Vodite računa da upute priložite uređaju ako ga prodajte, darujete ili premještate.
! Uređaj mora instalirati kvalificirani električar u skladu s navedenim uputama.
! Sva neophodna podešavanja ili održavanje treba se izvršiti nakon što je štednjak isključen iz električne utičnice.

Pozicioniranje i niveliranje

! Moguće je instalirati uređaj pored kuhinjskih ormarića čija visine ne premašuje površinu ploče za kuhanje.
! Vodite računa da je zid iza pozadine uređaja izrađen/premazan nezapaljivim materijalom otpornim na visoke temperature (T 90°C).



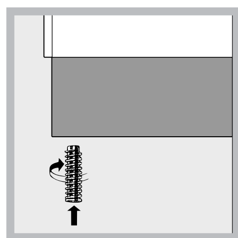
Za ispravno instaliranje uređaja:

- Postavite ga u kuhinju, blagovaonicu ili u prostor koji je i dnevni boravak i blagovaonica (ne u kupaonicu).
- Ako je vrh ploče za kuhanje viši od kuhinjskih elemenata tada uređaj morate instalirati na udaljenosti od barem 600 mm od kuhinjskih elemenata.
- Ako je štednjak ugrađen ispod visećeg kuhinjskog elementa, tada morate osigurati minimalnu udaljenost od 420 mm između ormarića i vrha ploče za kuhanje.

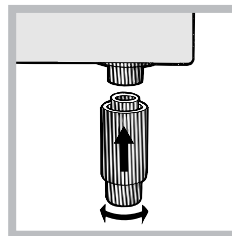
Udaljenost treba povećati na 700 mm ako je zidni viseći kuhinjski element izrađen od zapaljivog materijala (vidi sliku).

- Ne postavljajte zastore iza štednjaka te na udaljenosti manjoj od 200 mm od strana uređaja.
- Sve nape trebate instalirati u skladu s uputama navedenim u odgovarajućim priručnicima za rukovanje.

Niveliranje



Ako je potrebno izravnati uređaj zavidajte podesive nožice na mjesta namijenjena za njih u svakom uglu donjeg dijela štednjaka (vidi sliku).



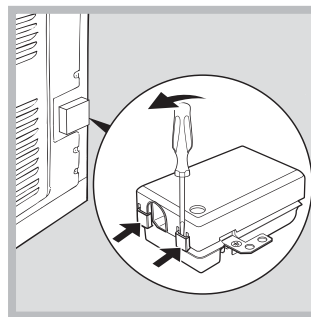
Nožice* ulaze u otvore s donje strane donjeg dijela štednjaka.

Električni priključci

Priključivanje električnog kabela

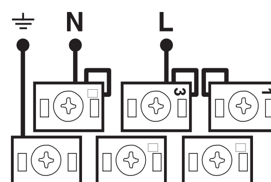
Za otvaranje priključne ploče:

- Umetnite odvijač unutar bočnih otvora na poklopcu priključne ploče.
- Povucite poklopac i otvorite ga.

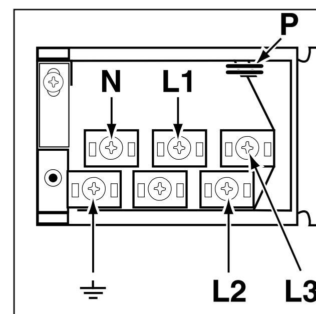


Za instaliranje kabela slijedite donje upute:
•Otpustite pričvrsni vijak kabela i vijke žičnih kontakata.
! Premosnik je unaprijed podešen u tvornici za 230 V jednofazni priključak (vidi sliku).

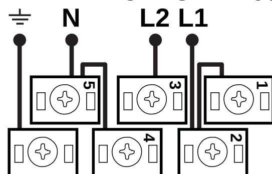
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

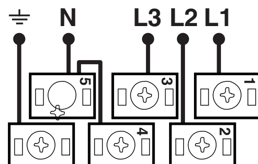


- Za izvođenje električnog priključivanja kao što je prikazano na slikama koristite dva premosnika unutar kutije (vidi sliku - označeno s “P”)



* Dostupno samo kod određenih modela.





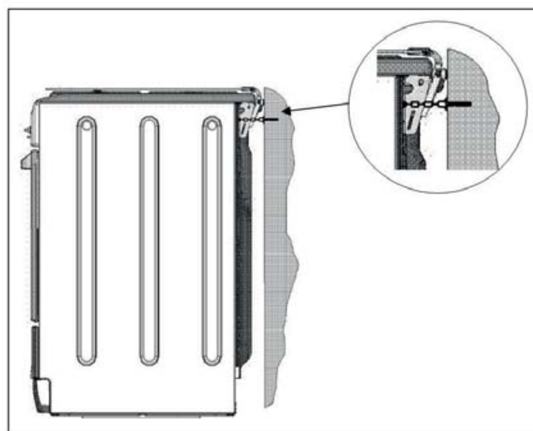
- Osigurajte električni kabel pričvršćivanjem pričvrsnog vijka kabela te vratite poklopac na njegovo mjesto.

Spajanje strujnog kabela na strujnu utičnicu
Instalirajte standardizirani utikač koji odgovara naponu naznačenom na pločici s podacima uređaja (vidi tablicu s tehničkim podacima)
Uređaj mora biti izravno spojen s strujnom utičnicom pomoću višepolonog prekidača s najmanje 3 mm razmaka između kontakata, a koji je instaliran između uređaj i strujne utičnice. Prekidač mora odgovarati naznačenim vrijednostima struje te mora biti u skladu s tekućim propisima za el. energiju (prekidač ne smije dirati žicu uzemljenja). Strujni kabel treba postaviti tako da nikad ne dolazi u kontakt s temperaturama višim od 50°C.

Prije priključivanja uređaja na strujnu utičnicu provjerite je li:
- Uređaj uzemljen i je li utikač u skladu sa zakonom.
- Utičnica može izdržati maksimalno napajanje uređaja koje je naznačeno na pločici s podacima.
- Napon je u rasponu između vrijednosti naznačenih na pločici s podacima.
- Utičnica je kompatibilna s utikačem uređaja. Ako utičnica nije kompatibilna s utikačem zatražite od ovlaštenog električara da je zamjeni. Ne koristite produžne kabele ili višestruke utičnice.

! Nakon instalacije uređaja strujni kabel i strujna utičnica trebaju biti lako dostupni.

! Kabel se ne smije savijati ili pritiskati.
! Kabel treba redovito pregledavati, a može ga zamijeniti samo ovlašteni električar.
! Proizvođač ne preuzima odgovornost ako se niste pridržavali ovih sigurnosnih mjera .



Sigurnosni lanac

! Za sprječavanje slučajnog prevrtanja uređaja, na primjer ako se dijete penje po vratima pećnice, MORATE instalirati isporučeni zaštitni lanac!
Štednjak je opremljen sa sigurnosnim lancem koji se pomoću vijka (nije isporučen sa štednjakom) pričvršćuje na zid iza uređaja i to na istoj visini, jer je lanac spojen na uređaj.
Vijak i tipl odaberite u skladu s tipom materijala od kojeg je izrađen zid iza uređaja. Ako glava vijka ima promjer manji do 9 mm, trebate koristiti brtveni prsten. Betonski zidovi zahtijevaju vijak s promjerom od najmanje 8 mm, dužine od 60 mm.
Vodite računa o tome da lanac bude pričvršćen za zid iza štednjaka, kao što je to prikazano na slici, tako da je nakon instalacije zategnut i paralelan s podom.

Početak i uporaba

TABLICA KARAKTERISTIKA	
Dimenzije pećnice (VxŠxD)	32,4x45,5x41,3 cm
Obujam	61 l
Korisne mjere vezane u odjeljak pećnice	širina 42 cm dubina 44 cm visina 8,5 cm
Napon i frekvencija	vidi pločicu s podacima
Keramička ploča za kuhanje Prednje lijevo Straga lijevo Straga desno Prednje desno Maks. potrošnja keramičke ploče za pečenje	 1700 W 1200 W 1700 W 1200 W 5800 W
ENERGETSKE OZNAKE I EKODIZAJN	EU Direktiva br. 65/2014 uključujuć i Direkti-vu 2010/30/EU. EU Odredba br. 66/2014 uključujuć i Direk-tivu 2009/125/EC. EN 60350-1 odredba EN 50564 odredba EN 60350-2 odredba Potrošnja energije kod prirodnog prijenosa topline – mod zagrijavanja: Tradicionalni način Naznačena potrošnja energije za klasu prisilnog prijenosa energije - mod zagrijavanja: Pečenje.
	Ovaj uređaj je u skladu s sljedećim direktivama Europske ekonomske zajednice: 2006/95/EC od 12/12/06 (Niski napon) i naknadnim dopunama - 2004/108/EC od 15/12/04 (Elektromagnetska kompatibilnost) i naknadnim dopunama - 93/68/EEC od 22/07/93 i naknadnim dopunama. 2002/96/EC 1275/2008 (Mod pripravnosti/isključeno)

! Kada prvi put koristite uređaj zagrijte pećnicu sa zatvorenim vratima na maksimalnu temperaturu barem pola sata. Provjerite je li prostorija dobro prozračena brije isključivanja pećnice i otvaranja vrata pećnice. Uređaj može ispuštati pomalo neugodan miris zbog izgaranja zaštitnih tvari korištenih u procesu proizvodnje.
!Prije rukovanja proizvodom uklonite plastični omotač koji se nalazi na stranama uređaja.
! Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice; na taj način izbjegavate oštećenje emajla.

Uključivanje pećnice

HR

1. Odaberite željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
2. Odaberite preporučenu temperaturu za mod pečenja ili željenu temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA.
Popis s detaljnim načinima pečenja i preporučene temperature pečenja mogu se pronaći u relevantnoj tablici (vidi Tablicu sa savjetima za pečenje u pećnici)

! Ako je uređaj opremljen s elektroničkim programatorom*, za korištenje električne pećnice samo istovremeno pritisnite gumbe (na zaslonu će se pojaviti simbol) prije odabira željene funkcije pečenja.

Tijekom pečenja uvijek možete:
- Promijeniti željeni način pečenja okretanjem kola ODABIRA.
- Promijeniti temperaturu okretanjem kola TERMOSTATA.
- Podesiti ukupno vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja (vidi dolje).
- Prestati s pečenjem okretanjem kola ODABIRA na položaj “0”.

! Nikad ne stavljajte predmete izravno na dno pećnice; na taj način sprječavate oštećenje emajla. Kada u pećnici pečete pomoću ražnja koji se okreće tada koristite samo položaj 1.

! Kuhinjsko posuđe stavljate samo na isporučene rešetke.

Svjetlo indikatora TERMOSTATA

Kada svijetli pećnica akumulira toplinu. Isključit će se kada se unutrašnjost pećnice zagrije na odabranu temperaturu. U tom trenutku svjetlo se uključuje i isključuje naizmjenice, upozoravajući da termostat radi te da održava temperaturu na konstantnoj razini.

Svjetlo pećnice

Ono se uključuje ako okrenete kolo ODABIRA na bilo koji položaj osim “0”. Ovo svjetlo je uključeno dokle god pećnica radi. Ako kolo okrenete na svjetlo će se upaliti bez uključivanja grijača..

* Dostupno samo kod određenih modela.

HR

Načini pečenja

! Vrijednost temperature može se podesiti za sve načine kuhanja između 60°C i Maks, osim za sljedeće načine

- **ROŠTILJ (preporuka: podesite samo na razinu MAKS)**
- **GRATIRANJE (preporuka: ne iznad 200°C).**

 **TRADICIONALNI NAČIN KORIŠTENJA PEĆNICE**

Uključit će se i gornji i donji grijač. Kada koristite pećnicu na tradicionalni način najbolje je koristiti samo rešetku za pečenje. Ako koristite više od jedne rešetke toplina će se raspodijeliti neravnomjerno.

 **Mod PEČENJA**

Uključeni su zadnji grijač i ventilator, na taj način jamči se pažljiva i ravnomjerna distribucija topline u cijeloj pećnici. Ovaj način idealan je za pečenje i kuhanje hrane osjetljive na temperaturu (poput dizanog tijesta) te za istovremenu pripremu slastica na 3 razine.

 **NAČIN BRZOG PEČENJA**

Uključit će se grijači i ventilator, na taj način jamči se konstanta i ravnomjerna raspodjela topline u cijeloj pećnici.
Kod ovog načina pečenja ne treba unaprijed zagrijati pećnicu. Ovaj način posebno je pogodan za brzo pečenje pakirane hrane (zamrznute ili već skuhane). Najbolji rezultati ostvaruju se ako koristite samo jednu rešetku za pečenje.

 **NAČIN VIŠESTRUKOG PEČENJA**

Uključit će se svi grijači (gornji, donji i okretni), a i ventilator počinje raditi. Kako je temperatura konstantna u cijeloj pećnici, zrak ravnomjerno peče i stvara koricu na hrani. Istovremeno se mogu koristiti najviše dvije rešetke.

 **NAČIN ZA PEČENJE PIZZE**

Uključit će se okretni grijači i grijači na dnu pećnice, a aktivirat će se i ventilator. Ova kombinacija brzo zagrijava pećnicu stvarajući značajnu količinu topline, posebno donji grijač. Ako istovremeno koristite više od jedne rešetke tijekom pečenja zamijenite položaje posuda.

 **NAČIN PEČENJA NA ROŠTILJU**

Uključit će se središnji dio gornjeg grijača. Veličina i izravna temperatura roštilja preporučuju se za hranu koja zahtjeva visoku temperaturu na površini (teleći i goveđi odresci, filet mignon i entrecôte -ramstek na žaru). Ovaj način pečenja koristi ograničenu količinu energije i idealan je za pečenje manjih količina na roštilju. Postavite hranu na sredinu rešetke, jer se neće dobro ispeći ako je stavite u uglove.

 Mod za GRATINIRANJE

Gornji grijač i ražanj (gdje postoji) se aktiviraju, a i ventilator počinje raditi. Ova kombinacija funkcija povećava efikasnost jednosmjernog isijavanja topline grijača putem prisilne cirkulacije zraka u cijeloj pećnici. Ovo pomaže u sprječavanju zagorijevanja površine hrane i omogućuje toplini probijanje u hranu.

! Način pečenja na ROŠTILJU i mod za GRATINIRANJE moraju se koristiti sa zatvorenim vratima pećnice.

 **Mod ODLEĐIVANJA**

Ventilator koji se nalazi na dnu pećnice stvara zračnu cirkulaciju sobne temperature oko hrane. Ovo se preporučuje za odmrzavanje svih tipova hrane, a posebno osjetljivih tipova hrane koji ne zahtijevaju toplinu, kao na primjer: kolači od sladoleda, kreme ili deserti od kreme sa žumanjcima, voćni kolači. Uporabom ventilatora prepolovit će se vrijeme odmrzavanja. A za odmrzavanje mesa, ribe i kruha moguće je ubrzati postupak korištenjem načina „višestrukog pečenja” i podešavanjem temperature na 80° - 100°C.

 **NAČIN RADA S UKLJUČENIM DONJIM VENTILATOROM**

Uključit će se donji grijač i ventilator, što omogućuje raspodjelu topline u čitavom prostoru pećnice. Ova kombinacija korisna je za lagano pečenje povrća i ribe.

 **Način rada s DONJIM GRIJAČEM:**

Aktivira se donji grijač. Ovaj položaj preporučuje se za za dovršavanje jela (u posudama za pečenje) koja su već ispečena na površini, ali zahtijevaju dodatno pečenje u sredini ili za deserte s premazom od voća ili marmelade, koji zahtijevaju blago rumenu površinu. Trebate zapamtiti kako ova funkcija ne dozvoljava postizanje maksimalne

temperature u pećnici (250°C) te vam stoga ne preporučuje da hranu pečete primjenom samo ove postavke, osima ako ne pečete kolače (koji se trebaju peći na temperaturi od 180°C ili nižoj).

Praktični savjeti za pečenje

! Kod načina pečenja na ROŠTILJU postavite posudu za prikupljanje masnoće na položaj 1 i prikupite ostatke kod pečenja (masnoću).

ROŠTILJ

- Umetnite rešetku na položaj 3 ili 4. Hranu postavite na sredinu rešetke.
- Preporučujemo vam da razinu zagrijavanja podesite na maksimum. Gornjim grijačem upravlja termostat i možda neće uvijek raditi.

PIZZA

- Koristite laganu aluminijsku tavu za pizzu. Postavite je na za to namijenjenu rešetku.
  Za hrskavu koricu ne koristite posudu za prikupljanje masnoće, jer ona sprječava stvaranje hrskave korice i produžava vrijeme pečenja.
- Ako pizza ima puno sastojaka na vrhu preporučujemo dodavanje sira mozzarella na vrh pizze kad prođe polovica vremena predviđenog za pečenje.

Planiranje pečenja s elektroničkim programatorom*

Podešavanje sata
Nakon što uređaj spojite na strujnu utičnicu ili nakon nestanka struje, zaslon će se automatski resetirati na 0:00 i početi treperiti. Podešavanje vremena:
1. Pritisnite istovremeno gumbe VRIJEME PEČENJA i VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.
2. U roku od 4 sekunde nakon što ste pritisnuli gumbe podesite točno vrijeme pritiskom na gumb + i -. Gumbom + povećavate, a gumbom - smanjujete sate.
Kad podesite vrijeme programator se automatski prebacuje u način ručnog podešavanja.

Podešavanje tajmera
Tajmer omogućava podešavanje odbrojavanja, a kad vrijeme istekne oglasit će se alarm.
Za podešavanje tajmera uradite sljedeće:
1. pritisnite gumb TAJMER . Na zaslonu će se prikazati:
A 0:30.

* Dostupno samo kod određenih modela.

2. Pritisnite gumbe + i - te podesite željeno vrijeme.
3. Kada otpustite gumbe tajmer će početi s odbrojavanje, a na zaslonu će se prikazati trenutno vrijeme.

10:00

4. Nakon što vrijeme protekne oglasit će se alarm, a alarm možete isključiti pritiskom na bilo koji gumb (osim gumba + i -). Simbol će se isključiti.

! Tajmer ne uključuje i ne isključuje pećnicu.

Podešavanje glasnoće alarma
Nakon odabira i potvrđivanja postavki sata, pomoću gumba - podesite glasnoću zvuka alarma.

Podešavanje vremena pečenja s odgođenim početkom
Prvo odaberite način pečenja koji želite koristiti te podesite odgovarajuću temperaturu pomoću kola ODABIRA i TERMOSTATA na pećnici.
U ovom trenutku možete podesiti vrijeme pečenja:
1. Pritisnite gumb VRIJEME PEČENJA .
2. U roku od 4 sekunde nakon što ste pritisnuli gumb podesite željeno vrijeme pritiskom na gumbe + i -. Ako, na primjer, želite podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta, na zaslonu će se prikazati:

A 0:30

3. 4 sekunde nakon što ste otpustili gumbe, trenutno vrijeme (na primjer 10.00) će se ponovo pojaviti na zaslonu sa simbolom i slovom A (AUTO).
Nakon toga trebate podesiti željeno vrijeme završetka pečenja:
4. Pritisnite gumb VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA .
5. U roku od 4 sekunde nakon što ste pritisnuli gumb podesite željeno vrijeme završetka pritiskom na gumbe + i -. Ako, na primjer, želite da pečenje završi u 13.00, na zaslonu će se prikazati:

A 13·00

6. 4 sekunde nakon što ste otpustili gumbe, trenutno vrijeme (na primjer 10.00) će se ponovo pojaviti na zaslonu sa slovom A (AUTO).

A 10·00

U ovom trenutku pećnica je programirana da se automatski uključi u 12:30 te da se isključi nakon 30 minuta u 13:00.

Podešavanje vremena pečenja s trenutnim početkom
Slijedite gore navedenu proceduru za podešavanje vremena pečenja (točke 1-3).

! Kada se pojavi slovo A to znači da su i vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja programirani u AUTO modu.
Za vraćanje pećnice na ručno podešavanje rada, nakon svakog AUTO moda za pečenje istovremeno

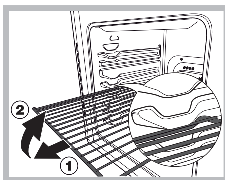
pritisnite gumbe VRIJEME PEČENJA i VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.

! Simbol će nastaviti svijetliti uz pećnicu tijekom cijelog programa pečenja.

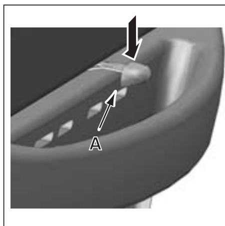
Podešeno vrijeme trajanja pečenja može se prikazati u bilo kojem trenutku pritiskom na gumb VRIJEME PEČENJA, a vrijeme završetka kuhanja može se prikazati pritiskom na gumb VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA. Kad protekne vrijeme pečenja oglasit će se alarm . Za isključivanje alarma pritisnite bilo koji gumb osim gumba + i -.

Poništavanje prethodno podešenog programa za pečenje
Pritisnite istovremeno gumbe VRIJEME PEČENJA i VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA.

Ispravljanje ili poništavanje prethodno podešenih podataka
Unesene podatke možete izmijeniti bilo kada pritiskom na odgovarajući gumb (TAJMER, VRIJEME PEČENJA ili VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA) te gumba + ili -.
Kada su poništeni podaci vremena pečenja, poništit će se i vrijeme završetka pečenja i obrnuto.
Ako je pećnica već programirana neće prihvatiti vrijeme završetka pečenja koje počinje prije početka programiranog postupka pečenja.



POZOR! Pećnica je opremljena stop sustavom za izvlačenje rešetki te sprječavanjem da izađu iz pećnice.(1) Kao što je prikazano na slici za potpuno izvlačenje rešetki, jednostavno podignite rešetke držite ih za prednji dio i povucite (2).



Zaključavanja vrata uređaj
Neki su modeli opremljeni "Zaključavanje" uređaj nalazi između Kontrolna ploča i vrata pećnice. Za otvaranje vrata, izgurati uređaj „A” Označene na slici.

Tablica savjeta za pečenje u pećnici

Načini pečenja	Hrana	Težina (kg)	Položaj rešetke	Vrijeme prethodnog zagrijavanja (minute)	Preporučena temperatura	Vrijeme pečenja (minute)
Tradicionalna pećnica	Patka	1	3	15	200	65-75
	Pečena teletina ili govedina	1	3	15	200	70-75
	Pečena svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Kolači(biskvit)	-	3	15	180	15-20
	Pite	1	3	15	180	30-35
Mod pečenja	Pite	0.5	3	15	180	20-30
	Voćni kolači	1	1 i 2	15	180	40-45
	Kolač od šljiva	0.7	3	15	180	40-50
	"Spužvasti" kolač	0.5	3	15	160	25-30
	Punjene palačinke (na 2 rešetke)	1.2	1 i 2	15	200	30-35
	Mali kolačići (na 2 rešetke)	0.6	1 i 2	15	190	20-25
	"Poljupci" od sira (na 2 rešetke)	0.4	1 i 2	15	210	15-20
	"Poljupci" s kremom (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Biskviti (na 3 rešetke)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Puslice (na 3 rešetke)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
Brzo pečenje	**Zamrznuta hrana**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Tikvice i pita od kozica	0.4	2	-	200	20
	Seljačka pita od špinata	0.5	2	-	220	30-35
	Punjeno lisnato tijesto	0.3	2	-	200	25
	Lazanje	0.5	2	-	200	35
	Zlaćane rolice	0.4	2	-	180	25-30
	Kokošje kockice	0.4	2	-	220	15-20
	Prethodno skuhana hrana					
	Pileća krilca	0.4	2	-	200	20-25
	Svježa hrana					
	Kolači(biskvit)	0.3	2	-	200	15-18
	Kolač od šljiva	0.6	2	-	180	45
	"Poljupci" od sira	0.2	2	-	210	10-12
Višestruko pečenje	Pizza (na 2 rešetke)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lazanje	1	3	10	180	30-35
	Janjetina	1	2	10	180	40-45
	Pečena kokoš + krumpiri	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Lokarda	1	2	10	180	30-35
	Kolač od šljiva	1	2	10	170	40-50
	"Poljupci" s kremom (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Biskviti (na 2 rešetke)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	"Spužvasti" kolač (na 1 rešetki)	0.5	2	10	170	15-20
	"Spužvasti" kolač (na 2 rešetke)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Pikantne pite	1.5	3	15	200	25-30
Pečenje pizze	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečena teletina ili govedina	1	2	10	220	25-30
	Kokoš	1	2 i 3	10	180	60-70
Roštilj	Riba list i sipa	0.7	4	-	Max	10-12
	Lignje i kebab od kozica	0.6	4	-	Max	8-10
	Sipa	0.6	4	-	Max	10-15
	Fileti bakalara	0.8	4	-	Max	10-15
	Pečeno povrće	0.4	3 i 4	-	Max	15-20
	Teleći biftek	0.8	4	-	Max	15-20
	Kobasice	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri (pljeskavice)	0.6	4	-	Max	10-12
	Lokarde	1	4	-	Max	15-20
	Tostirani sendviči (ili tost)	4 i 6	4	-	Max	3-5
Gratiniranje	Kokoš pečena na roštilju	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35
Donja ventilacija	Arbun	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Fileti bakalara	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Lubin u foliji	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Mješano povrće (vrsta za jelo Ratatoulle)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Dobro ispečeno povrće	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Dno	Za usavršavanju kuhanje					

Uporaba stakleno-keramičke ploče za kuhanje

HR

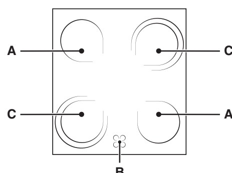
! Ljepilo koje se koristi za brtve ostavlja trag masnoće na staklu. Prije uporabe uređaja preporučujemo uklonite to sa posebnim neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Tijekom privih nekoliko sati uporabe možete osjetiti miris gume koji nestaje jako brzo.

Uključivanje i isključivanje zona kuhanja

Za uključivanje zone kuhanja okrenite odgovarajuću sklopku u smjeru kazaljke na satu.
Za ponovo gašenje okrenite sklopku u smjeru obrnutom od smjera kazaljke na satu dok ne dođe u položaj "0".
Ako je svijetli svjetlo indikatora UKLJUČENA ZONA KUHANJA, to ukazuje da je barem jedna od zona kuhanja na ploči za kuhanje uključena.

Zone kuhanja

Ploča za kuhanje opremljena je električnim grijačima. Kada se oni koriste zacrvenjet će se sljedeće stavke na ploči za kuhanje.
A.Zona za kuhanje s radijantnim grijačima.



B. Svjetlo indikatora preostale topline: ukazuje kako je temperatura odgovarajuće zone kuhanja veća od 60°C, ta čak i kad je grijač isključen ona je još uvijek vruća.

C. Produžna kuhanje

Opis grijača
Kružni radijantni grijač postaje crven 10 - 20 sekundi nakon uključivanja.
Kružni radijantni grijač jamči ravnomjernu raspodjelu topline pored uobičajenih prednosti radijantnog grijača.
Radijantni grijači isijavaju visoke razine topline i svjetla čim se uključe, te nude sljedeće praktične prednosti:
· brzo zagrijavanje (u odnosu na plinske plamenike)
· brzo hlađenje
· istu temperaturu na cijeloj površini (zbog kružnog grijača)

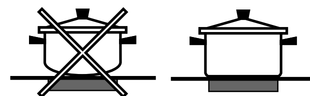
Tradicionalna kuhanje zone.

Svaka zona za kuhanje je opremljena kontrolnim gumbom koji omogućuje
omogućuje da odaberete od 12 različitih temperaturnih postavki
od minimalno 1 do maksimalno 12 godina.

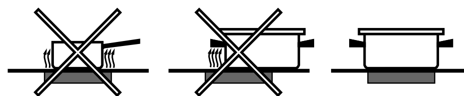
Produžna kuhanje
Teleskopski elementi su bračni grijanje zone. Možete uključivanje samo manji unutarnji zonu za kuhanje ili oba vanjske i unutarnje zone.

Upravljačka tipka omogućuje izbor između dva vlast razinama, koje su i podešavanje između najmanje vrijednost od 1 do maksimalno 12:
• Najniža razina snage može se postaviti okretanjem gumba smjeru ◉ kazaljke na satu od 1 do 12.
• Okrenite se u potpunosti sve dok ne čujete lagani pritisnite, kako bi se omogućilo maksimalnu razinu snage, što pak može se podesiti između 12 i 1 okretanjem gumba u obrnutom smjeru. Za vraćanje minimalnu razinu snage, uključite mjenjača i postavite ga u položaj 0.. Za dvostruke za kuhanje, prvi dio tipki Pokret aktivira manji zonu za kuhanje (unutarnji). ◉ Za uključivanje i (unutarnje i vanjske), potrebno je okrenite u potpunosti, a zatim odaberite željenu snag između 12 i 1.

Praktični savjet za uporabu električne ploče za kuhanje
• Koristite tave s debelim, ravnim dnom kako bi se osiguralo da savršeno prilježu zoni za kuhanje.



• Uvijek koristite tave s promjerom koji je dovoljno velik da potpuno prekrije ploču radi iskorištenja cjelokupne proizvedene topline.



• Uvijek vodite računa da je dno tave čisto i suho: na ovaj način osigurava se savršeno prilijeganje tava na zone kuhanja te dugoročna učinkovitost i tava i električne ploče za kuhanje.
• Ne koristite posuđe za kuhanje koje koristite na plinskim plamenicima: koncentrirana topline na plinskim plamenicima može deformirati dno tave (kuhinjskog posuđa) te stoga neće ispravno prilijegati na površinu.
• Nikad ne ostavljajte zonu za kuhanje uključenu a da na nju niste stavili tavu (kuhinjsko posuđe) jer to može izazvati oštećenje zone.

Položaj	Ploča
0	Isključen
1	Topljenja maslaca i čokolade
2	Grijanje tekućina
3	
4	Juhe i umaci
5	
6	Kuhanje kod točke vrenja
7	
8	Prženje na tavi
9	
10	Kotlovi velike količine
11	
12	Prženje
◉	Aktivacija oba kuhanje

Mjere opreza i savjeti

! Ovaj uređaj izrađen je i proizveden je u skladu s međunarodnim sigurnosnim standardima. Sljedeća upozorenja navedena su iz sigurnosnih razloga i morate ih pažljivo pročitati.

Općenita sigurnost

- Ove upute vrijede samo za države čiji simboli se javljaju u priručniku te na pločici sa serijskim brojem na samom uređaju.
- Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i u zatvorenim prostorima te nije namijenjen za komercijalu i industrijsku uporabu.
- Uređaj ne smijete instalirati na otvorenom, čak ni u natkrivenim prostorima. Iznimno je opasno izložiti uređaj kiši i grmljavinskom nevremenu.
- Ne dirajte uređaj bosim nogama te mokrim ili vlažnim rukama i nogama.
- **Uređajem smiju rukovati samo odrasle osobe te ga smiju koristiti samo za spremanje hrane u skladu s uputama navedenim u ovoj knjižici. Svaka koja druga uporaba uređaja (npr. za zagrijavanje prostorija) smatra se neispravnim korištenjem i jako je opasna. Proizvođač se možda neće smatrati odgovornim za štetu koja rezultira neispravnom, netočnom i neopravdanom uporabom uređaja.**
- Knjižnica s uputama priložena je uređaju 1. (izoliranoj) ili 2. klase - podklasa 1. (postavljeno između 2 kuhinjska elementa).
- **Ne dirajte grijače ili određene dijelove vrata pećnice kada se uređaj koristi; ovi dijelovi postaju jako vrući. Držite djecu podalje od uređaja.**
- Pazite da strujni kabeli ostalih električnih uređaja ne dođu u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.
- Otvori koji se koriste za ventilaciju i otpuštanje topline ne smiju se prekrivati.
- Na kuhinjskim zonama ne koristite nestabilne ili izobličene tave (kuhinjsko posuđe); na ovaj način izbjegavate slučajno prskanje. Provjerite jesu li ručke tava okrenute prema središtu ploče za kuhanje kako bi se izbjegle slučajne opekotine.
- Uvijek koristite rukavice za pečenje kada kuhinjsko posuđe stavljate u ili vadite iz pećnice.
- Ne koristite zapaljive tekućine (alkohol, benzin, itd...) u blizini uređaja kada se koristi.
- Ne stavljajte zapaljivi materijal u donji dio za pohranu ili na u pećnicu. Ako se uređaju slučajno uključi to može izazvati požar.
- Uvijek provjerite jesu li kola u • položaju kada se uređaj ne koristi.
- Kada isključujete uređaj uvijek isključite utikač iz strujne utičnice; ne povlačite kabel.
- Nikad ne čistite ili ne popravljajte uređaj a da ga prije toga niste isključili iz strujne utičnice.
- Ako se uređaj pokvari ni pod kojim uvjetima ne pokušavajte ga sami popraviti. Popravci koje izvrše neiskusne osobe mogu izazvati ozljede ili još veći kvar uređaja. Obratite se službi za korisnike.
- Ne vješajte teške predmetne na vrata pećnice.
- Unutrašnja površina odjeljka (ako postoji) može postati vruća.

- Stakleno-keramička ploča za kuhanje otporna je na mehaničke udare, ali može napuknuti (ili se čak razbiti) ako se udari oštrim predmetom poput alata. Ako se to dogodi, odmah isključite uređaj iz strujne utičnice i kontaktirajte servisni centar.
- Ako površina ploče za kuhanje napukne, isključite uređaj radi sprječavanja strujnog udara koji se može dogoditi.
- Upamtite kako zone kuhana ostaju relativno vruće najmanje trideset minuta nakon isključivanja.
- Predmete koji se mogu otopiti držite podalje od ploče za kuhanje, na primjer plastične ili aluminijske predmete ili proizvode s velikom udjelom šećera. Budite posebno pažljivi kad koristite plastični film ili aluminijsku foliju ili pakiranja: ako ih stavite na površinu koja je još uvijek vruća to može izazvati ozbiljna oštećenja ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte metalne predmete (noževe, žlice, poklopce lonaca, itd.) na ploču za kuhanje jer mogu postati vrući.\
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima,s nedostatnim iskustvom ili ako nisu upoznate s proizvodom. Ove osobe trebaju bit pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.

- Ako je štednjak postavljen na stala, poduzmite potrebne mjere opreza i spriječite da štednjak sklizne sa stalka.

Zbrinjavanje

- Prilikom zbrinjavanja ambalažnog materijala: pridržavajte se lokalnih propisa tako da se ambalaža može ponovo koristiti.

- Europska direktiva 2002/96/EC o gospodarenju električnim i elektronskim otpadom (WEEE) navodi kako se kućanski aparati ne trebaju zbrinjavati kroz normalan ciklus gradskog otpada. Istrošeni uređaj trebaju se odvojeno prikupljati kako bi se optimiziralo trošak ponovne uporabe i recikliranja materijala unutar stroja, te spriječila potencijalno zagađenje atmosfere i zdravlja ljudi. Prekrižena kanta za otpatke nalazi se na svim proizvodima kako bi podsjetila vlasnika na njegove obveze vezane uz odvajanje otpadaka.
  Za daljnje informacije vezane uz ispravno zbrinjavanje istrošenih kućanskih uređaja vlasnici mogu kontaktirati javne službe ili lokalnog prodavača.

Čuvanje i zaštita okoliša

- Kad koristite načine pečenja ROŠTILJ ili GRANTIRANJE uvijek držite zatvorena vrata pećnice: Ovo će rezultirati poboljšanim rezultatima u uštedi energije (približno 10%).
- Kad god je to moguće izbjegavajte unaprijed zagrijavati pećnicu i neka uvijek bude puna. Što manje otvarajte vrata pećnice, jer svaki put kad otvorite vrata gubi se toplina. Radi uštede značajne količine energije, jednostavno isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije kraja planiranog pečenja i iskoristite toplinu koju je pećnica nastavila generirati.

HR

Čišćenje i održavanje

HR

- Održavajte brtve čistima is prječite gubitak energije kroz vrata .
- Ako imate ugovoreni obračun potrošnje električne energije temeljen na vremenu, opcija “odgođenog kuhanja” olakšat će vam uštedu novca odgađanjem kuhanja za vrijeme kada je struja jeftinija.
- Iskoristite na najbolji mogući način rezudualnu toplinu koju su proizvele ploče za kuhanje od lijevanog željeza tako što ćete isključiti ploče za kuhanje od lijevanog željeza 10 minuta prije kraja vremena kuhzanja, a staklokeramičke ploče za kuhanje 5 minuta prije završetka vremena kuhanja.
- Dno tave ili lonca treba prekriti ploču za kuhanje. Ako je manje od nje, vrijedna energija će se potratiti, a na posudi u kojoj se kuha mogu se stvoriti naslage koje se teško uklanjaju.
- Hranu kuhajte u dobro zatvoreni m loncima i tavama, s poklopcima koji dobro prijanjaju te prilikom kuhanja koristite što je manje moguće vode. Kuhanje u loncima bez poklopca značajno povećava utrošak energije.
- Koristite potpuno ravne lonce i tave
- Ako kuhate jela kojima treba više vremena, isplati se koristiti parni lonac koji je dvaput brži od standardnog i smanjuje potrošak energije za trećinu.

Isključivanje uređaja

Isključite uređaj iz električne utičnice prije izvođenja bilo kakvih radnji.

Čišćenje pećnice

! Za čišćenje uređaja ne koristite parne ili tlačne čistaće.

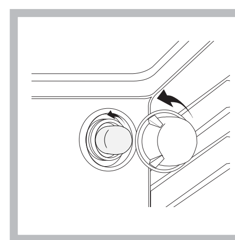
- Stakleni dio na vratima pećnice očistite pomoću spužve i neabrazivnog sredstva za čišćenje, dobro ga obrišite s mekanom krpom. Ne koristite jake abrazivne materijale ili oštre metalne lopatice jer mogu ogrebati površinu i izazvati pucanje stakla.
- Vanjski dijelovi od nehrđajućeg čelika ili emajlirani dijelovi te gumene brtve mogu se čistiti spužvom namočenom u mlaku vodu s neutralnim sapunom. Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite specijalizirane proizvode. Nakon čišćenja, isperite čistom vodom i dobro osušite. Ne koristite abrazivne praške ili korozivne tvari.
- Idealno bi bilo očistiti unutrašnjost pećnice nakon svake uporabe dok je pećnica još uvijek topla. Za čišćenje koristite vruću vodu i deterdžent, zatim dobro isperite čistom vodom i prebrišite mekanom krpom. Ne koristite abrazivne proizvode.
- Dodatni pribor može se prati kao i sve drugo kuhinjsko posuđe, a može se prati i u perilici suđa.
- Uklonite nečistoću i masnoću s upravljačke ploče pomoću neabrazivne spužve ili mekane krpe.
- Na nehrđajućem čeliku mogu ostati mrlje od vode koja se zadržala na površini duže vrijeme ili od agresivnih deterdženata koji sadrže fosfor. Preporučujemo dobro isperite čelične površine i dobro ih prebrišite krpom.

Provjera brtvi pećnice

Redovito provjeravajte brtve na vratima pećnice. Ako su brtve oštećene, molimo kontaktirajte najbliži centar za postprodajnu uslugu. Preporučujemo ne koristiti pećnicu dok se brtve ne zamjene.

Zamjena žarulje pećnice

1. Nakon isključivanja pećnice iz strujne utičnice uklonite stakleni poklopac s kućišta lampe (vidi sliku).



2. Odvijte žarulju i zamijenite je sličnom: napon 230 V, snage 25 W, grlo E 14.
3. Vratite poklopac na njegovo mjesto i ponovo uključite pećnicu u strujnu utičnicu.

! Žarulju pećnice ne koristite kao/za osvjetljenje prostorija.

Čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje

! Ne koristite abrazivne ili korozivne deterdžente (na primjer proizvode u sprejevima za čišćenje roštilja i pećnica), sredstava za uklanjanje mrlja, proizvode protiv hrđanja, deterdžente u prahu ili spužve s abrazivnom površinom: ovo može ogrebati površinu tako da se više ne može popraviti.

- Obično je dovoljno oprati ploču za kuhanje pomoću mokre spužve i obrisati je s kuhinjskim ubrusom.
- Ako je ploča jako nečista, istrljajte je s posebnim proizvodom za čišćenje stakleno-keramičkih površina, a zatim je dobro isperite sa čistom vodom i pobrišite.
- Za uklanjanje tvrdokorne nečistoće koristite odgovarajuću lopaticu/grebalicu (nije isporučeno s uređajem). Uklonite svu prolivenu tekućinu što prije moguće, ne čekajte da se uređaj ohladi te izbjegavajte da se ostaci hrane pretvore u zapečene ostatke. Sjajne rezultate možete postići uporabom žičane spužve od nehrđajućeg čelika - koja je posebno namijenjena stakleno-keramičkim površinama - namočite je vodom i sapunom.
- Ako se plastična ili šećerna smjesa slučajno otopila na ploči za pečenje odmah je uklonite lopaticom/grebalicom dok je površina još uvijek vruća.
- Kad je očistite ploča za kuhanje može se tretirati posebnim proizvodom za zaštitu: ovaj proizvod ostavlja nevidljivi filom koji štiti površinu od tekućine koja je može poprskati tijekom kuhanja. Čišćenje treba izvršiti dok je uređaj još topao (ne vruć) ili kada je hladan.
- Ne zaboravite uvijek dobro isprati uređaj čistom vodom i dobro ga prebrisati: ostaci će se zapeči tijekom određenih postupaka pri kuhanju.

Sredstva za čišćenje stakleno-keramičke ploče za kuhanje	Dostupno od
Grebalica za staklo Oštra lopatica	Trgovine "Sam svoj majstor"
Zamjenske lopatice	Trgovine "Sam svoj majstor", supermarketi, drogerije
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots trgovine, Co-op trgovine, robne kuće, trgovine regionalnih tvrtki za opskrbu el. energijom, supermarketi

Pomoć

! Nikad ne koristite usluge neovlaštenog električara.

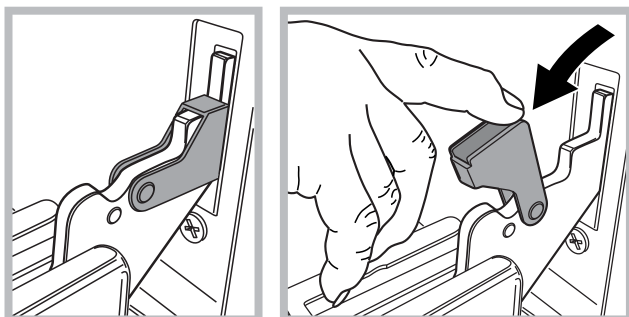
Molimo, sljedeće informacije držite pri ruci:

• Tip problema s kojim ste se susreli.
• Model uređaja (Mod.).
• Serijski broj (S/Br).

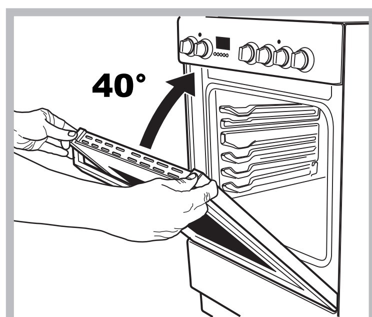
Zadnje dvije informacije možete pronaći na pločici s podacima na samom uređaju.

Uklanjanje i pričvršćivanje vrata pećnice:

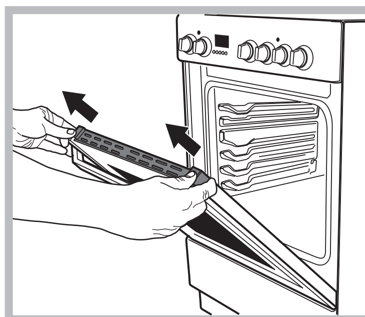
1. Otvorite vrata
2. Vodite računa da se hvataljke šarki vrata pećnice okrenu potpuno unatrag (vidi fotografiju)



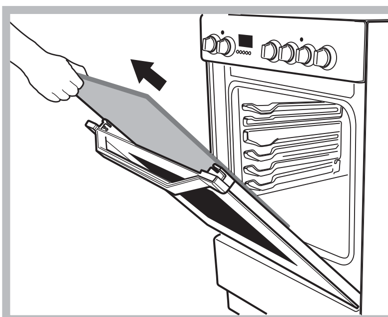
3. Zatvarajte vrata sve dok se hvataljke ne zaustave (vrata će ostati otvorena približno 40°) (vidi fotografiju)



4. Pritisnite dva gumba na gornjem profilu i izvucite profil (vidi fotografiju)



5. Uklonite staklo i očistite na način opisan u poglavlju: „Čišćenje i održavanje”.

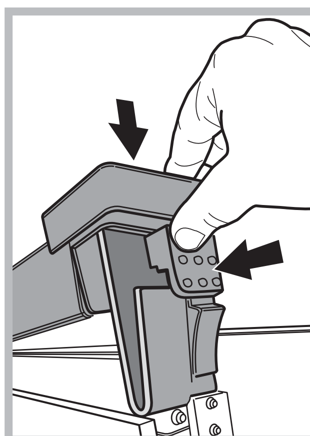


6. Vratite staklo.

POZOR! Pećnica ne smije raditi kada je uklonjeno staklo s unutrašnje strane vrata pećnice!

POZOR! Kada razmontirate staklo s unutrašnje strane vrata pećnice ispravno umetnite stakleni panel tako da tekst napisan na panelu nije okrenut naopako i možete ga lako pročitati.

7. Zamijenite profil, ako čujete zvuk klik to znači da je dio ispravno postavljen.
8. Potpuno otvorite vrata.
9. Zatvorite potpornje (vidi fotografiju).



10. Sada se vrata mogu potpuno zatvoriti, a pećnica se može uključiti i normalno koristiti.

HR

Čišćenje pećnice parom

Ovaj način čišćenja se preporučuje posebno nakon pečenja jako masnog mesa.

Ovaj postupak čišćenja omogućava uklanjanje nečistoće sa zidova pećnice generiranjem pare koja se stvorila unutar otvora pećnice što olakšava čišćenje.

! Važno! Prije početka čišćenja parom:
-Uklonite sve ostatke hrane i masnoće s dna pećnice.
- Uklonite sav dodatni pribor (rešetke i posude za prikupljanje masnoće).

Izvršite gore navedene postupke u skladu sa sljedećom procedurom:
1. ulite 300 ml vode u posudu za pečenje u pećnici, stavite je na najdonju policu. U modelima koji nemaju posudu za prikupljanje masnoće koristite plitku posudu za pečenje i postavite je na roštilj na donjoj polici;
2. odaberite funkciju pećnice

  **Način rada s DONJIM GRIJAČEM:**

i podesite temperaturu na 100 ° C;
3. neka stoji u pećnici 15 min;
4. isključite pećnicu;
5. Kada se pećnica ohladi otvorite vrata i dovršite čišćenje čistom vodom i vlažnom krpom;
6. uklonite sve ostatke vode iz unutrašnjosti pećnice kada završite sa čišćenjem

Kada završite s parnim čišćenjem, nakon pečenja jako masne hrane ili kada je masnoću teško ukloniti, možda ćete trebati dovršiti čišćenje tradicionalnim načinom opisanim u prethodnom poglavlju.

! Čišćenje vršite samo u hladnoj pećnici!

Монтаж

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по регуляции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

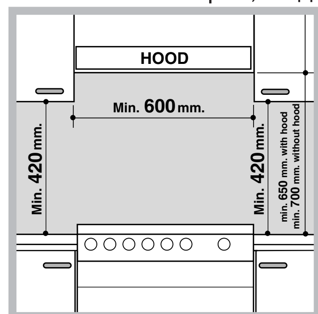
Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (T 90°C).

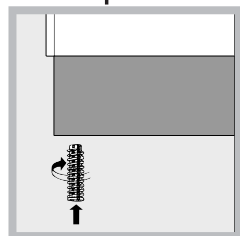
Правильный порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше кухонных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 600 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

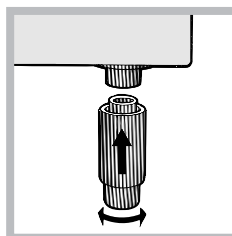


- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Нивелировка



При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся нивелировочные ножки (*см. рисунок).*



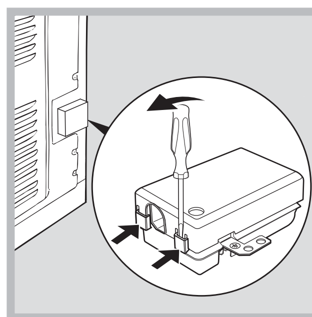
Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подключение

Подсоединение сетевого шнура

Порядок открывания зажимной коробки:

- При помощи отвертки приподнимите боковые шпонки крышки зажимной коробки;



- Потяните и откройте крышку зажимной коробки.

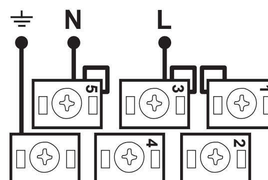
Подсоедините сетевой шнур следующим образом:

- отвинтите винт кабельного зажима и винты контактов

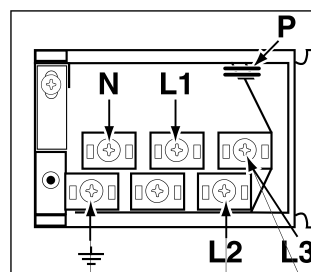
! фабричная установка перемычек соответствует монофазному соединению 230 В (*см. схему).*

230V ~

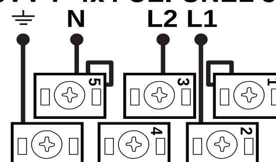
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



- для осуществления электрических соединений, показанных на схемах, используйте две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (*см. схему - ссылка “**P**”*).

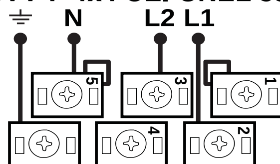


400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

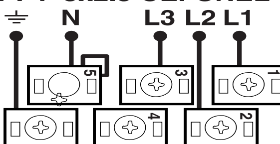


*Имеется только в некоторых моделях.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746

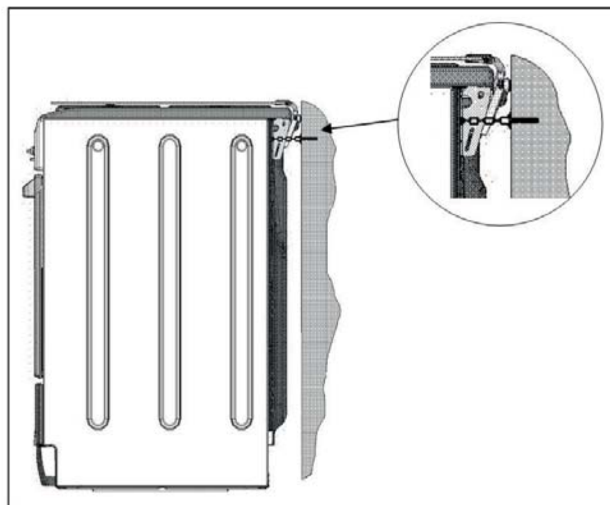


• зафиксируйте сетевой шнур в специальном кабельном зажиме и закройте крышку.

Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания
Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке изделия (*см. табличку с техническими данными).*
В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:
• сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
• сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке;
• напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
• сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой шнур и сетевая розетка были легко доступны.
! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.
! Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.



Безопасность цепи

! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, НЕОБХОДИМО установить прилагающуюся предохранительную цепь.
Духовой щкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной. Проверьте, чтобы цепь была прикреплена кзадней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.

Включение и эксплуатация

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	32,4x45,5x41,3 cm
Объем	л61
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см. глубина 44 см. высота 8,5 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Керамическая варочная панель Передняя левая Задняя левая Задняя правая Передняя правая Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями	 1700 Вт 1200 Вт 1700 Вт 1200 Вт 5800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Расход электроэнергии при натуральной конвекции функция нагревания: Традиционалыная: Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции функция нагревания:
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/CE

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

* Имеется только в некоторых моделях.

Эксплуатация духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для данной программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.

В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (*см. Таблица приготовления в духового шкафу).*

В процессе приготовления в любой момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать приготовление и время окончания приготовления (*см ниже*);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовой шкаф нагревается. Индикатор гаснет, когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор то загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменной.

Освещение духового шкафа

Включется, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме "0", и остается включенным до тех пор, пока работает духовой шкаф. При выборе положения при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

Охладительная вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охладительный вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

RS

Программы приготовления

Эксплуатация духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для данной программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.

В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Таблица приготовления в духового шкафу).

В процессе приготовления в любой момент можно:

• изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
• изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
•запрограммировать приготовление и время окончания приготовления (см ниже);
•прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовой шкаф нагревается. Индикатор гаснет когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор то загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменной.

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

• ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС температуру);
• ПОДРУМЯНИВАНИЕ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

 Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным. .

 Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

 Программа **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар.

Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

 Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта.

Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

 Программа **ПИЦЦА**

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

 Программа **ГРИЛЬ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжих бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.

 Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.

! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Режим РАЗМОРАЖИВАНИЕ

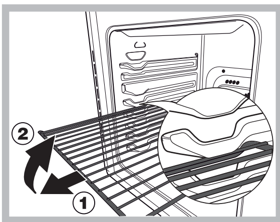
Вентилятор в нижней части духовки заставляет циркулировать вокруг пищи воздух комнатной температуры. Этот режим рекомендуется использовать для размораживания всех видов пищи, особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, например: торты с мороженым или кремом, десерты с заварным кремом, фруктовые торты. Благодаря работе вентилятора время размораживания сокращается примерно в два раза. В случае размораживания мяса, рыбы или хлеба процесс можно ускорить включением режима «мульти-приготовление» и установлением температуры пределах 80-100 ° С.

Режим ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ

Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, гарантирует циркуляцию тепла по всей духовке. Этот режим удобен для легкого приготовления овощей и рыбы.

Программа НИЗ ДУХОВКИ

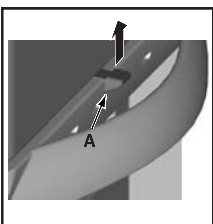
Включается нижнии нагревательныи элемент. В этом положении рекомендуется доводить до готовности блюда (в посуде с высокими краями), уже подрумянившиеся сверху, но еще сырые внутри, или для выпечки тортов с начинкои из фруктов или варенья, требующих умеренного поерхностного жара. Обращаем Ваше внимание на то, что эта функция не позволяет достичь максимальнои температуры внутри духовки (250°С), поэтому не рекомендуется всегда использовать этот режим для приготовления, если только вам не требуется выпечь торт при температуре ниже или равнои 180°С.



ВНИМАНИЕ!Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их , как показано на схеме, взяв их за передний край ,и потянуть на себя (2).

Устройство блокировки дверцы духовки

Некоторые модели оснащены устройством блокировки дверцы духовки, расположенным между панелью управления и дверцей. Чтобы открыть дверцу, поднимите устройство "**A**", как показано на рис.



Освещение духового шкафа

Включется, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме „0", и остается включенным до тех пор, пока работает духовой шкаф. При выборе положения при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- При использовании ГРИЛЯ установите решетку на 5-ый уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ый. При использовании режима GRATIN (Подрумянивание) установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень, а противень на 1-ый для сбора соков.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

RS

Программирование приготовления при помощи электронного таймера

Настройка часов

После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение 0.00.
Порядок настройки времени:
1. нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ;
2. в течение 4 секунд введите точное время при помощи кнопок + и –. При помощи кнопки + значение увеличивается; при помощи кнопки – значение уменьшается.
После установки времени таймер автоматически возвращается в ручной режим.

настроить таймер

При помощи таймера можно установить обратный отсчет времени, по окончании которого включится звуковой сигнал.
Порядок настройки таймера:
1. нажмите кнопку ТАЙМЕР . На дисплее появится:

0:30

2. нажмите кнопки + и – для установки нужного времени;
3. после того, как вы отпустите кнопки, начнется обратный отсчет, и на дисплее появится текущее время:

10:00

4. по истечении заданного времени включается звуковой сигнал, который можно отключить при помощи любой кнопки (кроме кнопок + и –): символ гаснет.
! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Отрегулируйте громкость звукового сигнала
После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки – можно отрегулировать громкость звукового сигнала.

Программирование продолжительности приготовления с задержкой начала.

Прежде всего необходимо выбрать нужную программу приготовления и соответствующую температуру при помощи рукояток духового шкафа ПРОГРАММЫ и ТЕРМОСТАТ.
На данном этапе можно запрограммировать продолжительность приготовления:
1. нажмите кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ;
2. в течение 4 секунд введите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок + и –. Если, например, планируется приготовление в течение 30 минут, на дисплее показывается:

A 0:30

3. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с символом и буквой A (АВТОМ.):
Затем запрограммируется время окончания приготовления:
4. нажмите кнопку КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ;
5. в течение 4 секунд введите нужное время окончания приготовления при помощи кнопок + и –. Если, например, требуется завершить приготовление в 13.00, на дисплее показывается:

A 13·00

6. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с буквой A (АВТОМ.):

Согласно приведенному примеру духовой шкаф автоматически включится в 12.30 и отключится через 30 минут, в 13.00.

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом.

Следуйте вышеописанной последовательности программирования продолжительности приготовления (пункты 1 – 3).

! Включенная буква A напоминает о заданной продолжительности и окончании приготовления в автоматическом режиме. Для возвращения в ручной режим духового шкафа после каждого автоматического приготовления нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

! Символ остается включенным на протяжении всего приготовления.

Вы всегда можете проверить заданную продолжительность при помощи кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и время окончания приготовления при помощи кнопки ПРИГОТОВЛЕНИЯ . По окончании приготовления включается звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку кроме кнопок + и –.

Отмена запрограммированного приготовления

Нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

Изменение или отмена заданных параметров

Вы всегда можете изменить заданные значения при помощи соответствующей кнопки (ТАЙМЕР, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и кнопки + или же –.
При отмене заданной продолжительности приготовления автоматически отменяется также время окончания приготовления и наоборот.

В случае запрограммированного приготовления изделие не допускает ввод времени окончания приготовления раньше заданного времени начала приготовления, установленные самим изделием.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Традициональная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180
Быстрое приготовление	**Мороженные продукты**					
	Пицца	0.3	2	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	2	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	2	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	2	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	2	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Жареные куриные крылышки	0.4	2	-	200	20-25
	Сырые продукты					
	Печенье (песочное)	0.3	2	-	200	15-18
	Кекс	0.6	2	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	2	-	210	10-12
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры на 2-х уровнях	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70
Гриль	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	4	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	4	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	4	-	Макс.	15-20
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 и 6	4	-	Макс.	3-5
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35
Низ духовки	Доведение доготовности					
ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ	лещ	0,5	3	18’	170-180	25-35
	Филе трески	0,5	3	16’	160-170	15-20
	Морской окунь в фольге	0,5	3	24’	200-210	35-45
	Овощные смеси (типа рататуй)	0,8 - 1,0	3	21’	190-200	50-60
	Хорошо приготовленные овощи	1,5 - 2,0	3	20’	180-190	55-60

Стеклокерамическая варочная панель

RS

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.

Включение и выключение варочных зон

Для включения варочной зоны поверните по часовой стрелке соответствующий регулятор.
Для выключения поверните регулятор против часовой стрелки на «0».
Включение индикатора ЗОНЫ ВКЛЮЧЕНЫ показывает, что какая-то из варочных зон на варочной панели включена.

Варочные зоны

На варочной панели находятся электрические галогенные нагревательные элементы. В рабочем режиме они раскалаются до красна:

A. Варочная зона со спиралями накаливания.

B. Индикатор нагрева показывает, что температура: в соответствующей варочной зоне превышает 60°C, также в случае, если элемент выключен, но еще не остыл.

C. **Выдвижная конфорках**

Варочные зоны со спиралями накаливания.
Спиральные элементы накаливания состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за только 10 – 20 секунд после их включения.

Нагревательные зоны с галогенными элементами.
Передают тепло посредством излучения внутреннеи галогеннои лампы. Такои принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.

! Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.

Поверните соответствующую рукоятку по часовои стрелки из положения 1 в положение 12.

Выдвижная конфорках

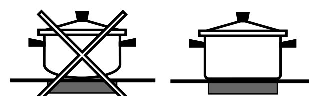
Выдвижные элементы двойной зоной нагрева. Вы можете
включить только меньшая внутренняя зона приготовления пищи или как
внешних и внутренних зон.
Ручка управления позволяет выбрать один из двух мощности
уровней, которые являются регулируемыми между минимальным
значение от 1 до максимум 12:
• низкий уровень мощности может быть установлено путем поворота ручки по часовой стрелке от 1 до 12.

• Поверните ручку, чтобы полностью, пока вы не услышите легкий
нажмите, чтобы максимальный уровень мощности, что в свою очередь
можно регулировать от 12 до 1, поворачивая ручку против часовой стрелки. Для восстановления минимальном уровне мощности, поверните ручку и установить его обратно в положение 0.
Для двойных зон приготовления пищи, первая часть ручки
Движение активирует меньше конфорки (внутренний).
Для активации оба (внутренней и внешней), необходимо
поверните ручку полностью и затем выберите нужную Уровень мощности от 12 до 1

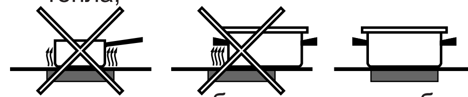
Поз.	Электрическая канфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра
◉	**Выдвижная конфорках**

Практические рекомендации по использованию варочной панели

- Используйте посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к варочной зоне;



- Используйте кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла;



- проверьте, чтобы дно кастрюль было всегда сухим и чистым: таким образом гарантируется оптимальное прилегание к варочным зонам, а также продлевает срок службы варочной панели и кастрюль;
- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочной зоне;
- никогда не оставляйте варочные зоны включенными без посуды, так как это может повредитьых.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не ставьте на конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель так, чтобы случайно не задеть за рукоятки кастрюль и не опрокинуть их.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении •.
- Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Если поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Помните, что температура конфорок остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения.
- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повердить варочую панель.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

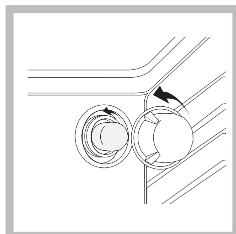
Чистка духового шкафа

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- Панель с рукоятками необходимо очищать от пятен и жира при помощи мягкой губки или тряпки.
- На деталях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если на них в течение длительного времени воздействует вода с высоким содержанием извести или чистящие средства содержащие фосфор. Рекомендуется обильно ополоснуть изделие и тщательно высушить.

Проверяйте уплотнения духового шкафа.
Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Порядок замены лампочки в духовом шкафу



1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (*см. рисунок).*
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Чистка стеклокерамической варочной панели

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спрай для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и протрите насухо.
- Для удаления сильных загрязнений используйте специальный скребок (не прилагается к изделию). Удаляйте загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки мочалка из проволоки из нержавеющей стали, специально для стеклокерамических поверхностей , смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочной панели случайно расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячей поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Это средство образует на поверхности варочной панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пище в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистой водой и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Техническое обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

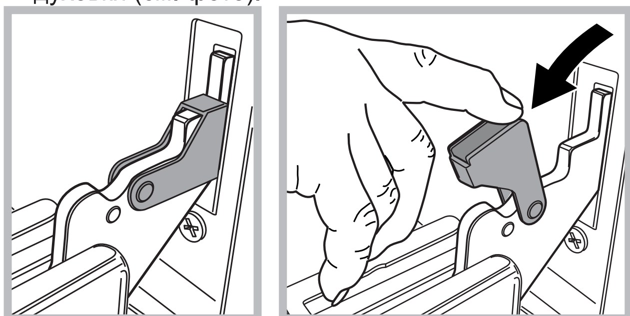
При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

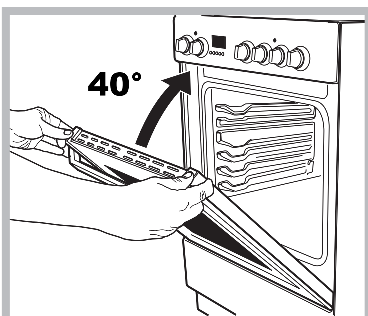
Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Съем и обратная установка дверцы духовки:

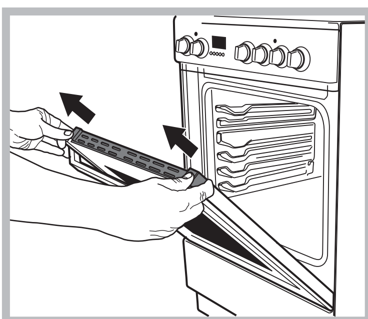
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



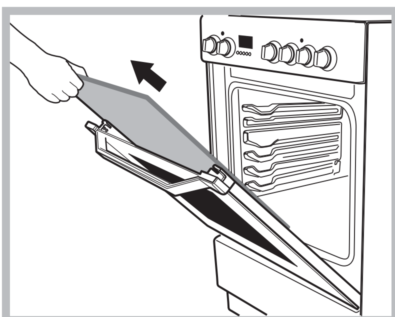
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



4. Нажмите на две кнопки в верхнем профиле и снимите профиль (см. фото)



5. Выньте стекло и вымойте его, как описано в главе: "Техническое обслуживание и уход".



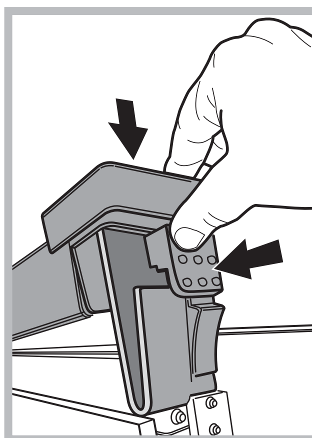
6. Установка стекла на место.

ВНИМАНИЕ! Печь нельзя эксплуатировать с внутреннимстеклянные двери удалены!

ВНИМАНИЕ! При сборке внутренней двери стеклянной вставкой стеклянная панель правильно, чтобы

Текст, написанный на панели, не подлежит восстановлению и может быть легко читаемым

7. Установите на место профиль. Если деталь установлена правильно, раздается щелчок.
8. Полностью откройте дверцу.
9. Закройте скобы (см. фото)



10. На данном этапе можно полностью закрыть дверцу и пользоваться духовкой.

Чистка плиты с использованием пара:

Использование этого режима очистки рекомендуется после приготовления жирных продуктов (жаркое,мясо).

Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

Важно! Перед началом процесса очистки паром:
- удалите остатки пищи / жира со дна полости плиты
- снимите дополнительные приспособления
- (решетки и кастрюли).

После выполнения вышеуказанных операций мы рекомендуем следующее:

1 – Налейте в глубокий контейнер плиты 300 мл воды; поместите его на первый уровень от нижней части. В моделях без глубокого контейнера используйте стандартную хлебопекарную форму плиты и поместите ее на первый уровень от нижней части

2 – Выберите функцию
Программа НИЗ ДУХОВКИ 
и установите температуру 100°C;

3 – Включите плиту на 15 минут;

4 – Выключите плиту;

5 – Когда плита будет охлаждена, откройте дверцу и завершите очистку водой и влажной тканью.

6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

Aufstellung

DE

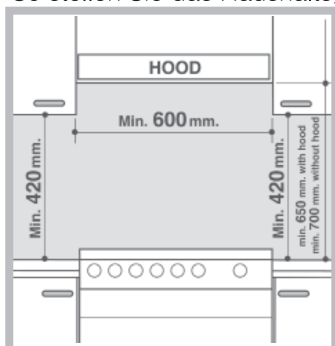
! Bevor Sie Ihr neues Gerät verwenden, sollten Sie sich diese Anweisungsbroschüre sorgfältig durchlesen. Sie enthält wichtige Informationen zur sicheren Aufstellung und Verwendung des Haushaltsgeräts.
! Bitte bewahren Sie diese Betriebsanleitungen für zukünftige Fälle auf. Sie müssen sicherstellen, dass diese Anleitungen beim Gerät verbleiben, wenn es verkauft, weggegeben oder umgezogen wird.
! Das Haushaltsgerät muss von einem qualifizierten Fachmann unter Einhaltung der zur Verfügung gestellten Anleitungen aufgestellt und angeschlossen werden.

! Aller erforderlichen Anpassungen oder Wartungen dürfen nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd von der Stromversorgung getrennt wurde.

Aufstellung und Nivellierung

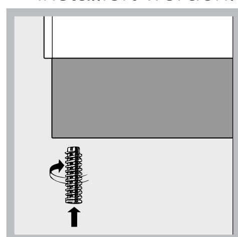
! Es ist möglich, dieses Haushaltsgerät neben Schränken einzubauen, deren Höhe nicht die die der Kochoberfläche übersteigt.
! Die Wand, die mit der Rückseite des Haushaltsgerät in Kontakt kommt, muss aus nicht brennbaren und hitzebeständigen Material (T 90°C) bestehen.

So stellen Sie das Haushaltsgerät richtig auf:

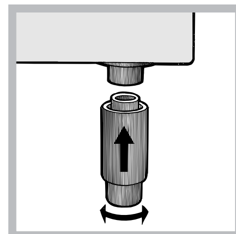


- Stellen Sie es in der Küche, dem Esszimmer oder dem Wohnschlafraum (nicht im Badezimmer) auf.
- Wenn die Oberfläche der Kochfläche höher als die Schränke sind, muss das Gerät mit mindestens 600 mm Abstand von ihnen aufgestellt werden.
- Wenn der Herd unter einem Hängeschrank aufgestellt werden soll, dann muss zwischen diesem Schrank und der Kochfläche ein Abstand von 420 mm eingehalten werden.

Dieser Abstand muss auf 700 mm erhöht werden, wenn die Hängeschränke entflammbar sind (siehe Abbildung).
- Befestigen Sie keine Abdeckungen hinter dem Herd oder 200 mm von seinen Seiten entfernt.
- Hauben müssen nach den den Anleitungen, die in der entsprechenden Betriebsanleitung, aufgeführt sind, installiert werden.



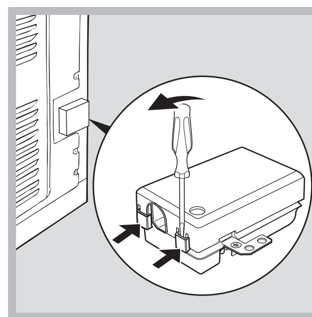
Nivellierung
Wenn Sie das Gerät ausrichten müssen, schrauben Sie an den verstellbaren Füßen an den Ecken unter dem Herdsiehe Abbildung).



Die Füße* passen in die Schlitze auf der Unterseite des Herdes.

Elektrischer Anschluss

Das Stromversorgungskabel anschließen
So öffnet man das Klemmenbrett:
- Fügen Sie einen Schraubenzieher in die Seitenlaschen der Klemmbrettabdeckung.

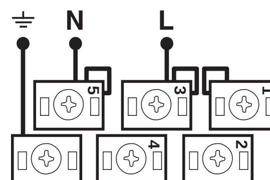


- Ziehen Sie an der Abdeckung, um sie zu öffnen.

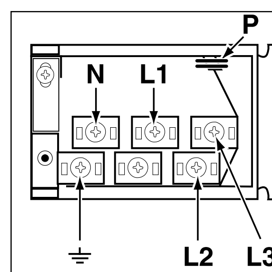
Um das Kabel anzuschließen, müssen Sie die nachfolgenden Anweisungen befolgen:
- Lösen Sie die Kabelklemmenschraube und die Drahtkontaktschrauben.

! Die Steckbrücken sind werksseitig auf 230 V Einzelphase eingerichtet (siehe Abbildung).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

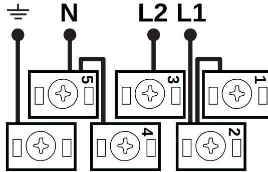


- Um die Stromverbindungen, wie sie in der Abbildung gezeigt sind, auszuführen, verwenden Sie bitte die beiden Steckbrücken aus der Schachtel (siehe Abbildung - Bezeichnung “P”).

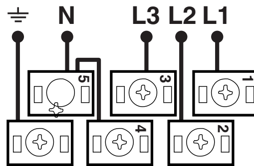


* Nur bei bestimmenten Modellen verfügbar.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Sichern Sie das Stromversorgungskabel, in dem Sie die Kabelklemmenschrauben festziehen und die Abdeckung wieder aufstecken.

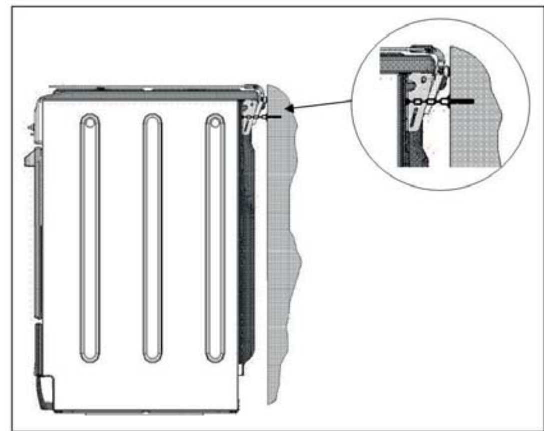
Anschluss des Versorgungskabel an die Stromversorgung

Installieren Sie eine handelsübliche Steckdose, die der Last entspricht, die auf dem Gerätetypenschild angegeben ist (siehe technische Daten Tabelle).
Das Gerät muss unter Verwendung eines allpoligen Schalters mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm, der zwischen dem Gerät und dem Stromanschluss installiert ist, direkt an die Stromversorgung angeschlossen werden. Der Schalter muss für die angegebene Spannung geeignet sein und muss sich an die aktuellen elektrischen Vorschriften (der Erdungsdraht darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden) halten. Das Versorgungskabel muss so gelegt werden, dass es an keiner Stelle mit einer Temperatur von mehr als 50°C in Berührung kommt.

Bevor Sie das Haushaltsgerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie prüfen ob:

- Das Gerät geerdet ist und der Stecker dem Gesetz entspricht.
- Die Steckdose die Höchstleistung des Gerätes aushält, die auf dem Typenschild angegeben ist.
- Die Spannung muss im Bereich der Werte liegen, die auf dem Typenschild angegeben sind.
- Die Steckdose ist mit dem Stecker des Geräts kompatibel. Wenn die Steckdose nicht mit dem Stecker übereinstimmt, bitten Sie einen authorisierten Techniker, diese auszutauschen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

! Nachdem das Haushaltsgerät aufgestellt ist, müssen das Stromversorgungskabel und die elektrische Steckdose leicht zugänglich sein.
! Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt sein.
! Das Kabel darf nur von authorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.
! Sollten diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.



Sicherheitskette

! Die mitgelieferte Sicherheitskette MUSS angebracht werden, um ein zufälliges Umkippen, z. B. durch ein Kind, dass auf die Herdtür klettert, zu verhindern!
Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die man mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand in der gleichen Höhe, wie die Kette am Gerät angebracht ist, befestigen kann.
Wählen Sie die Schrauben und den Dübel anhand des Materials der Wand hinter dem Herd aus. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm hat, muss eine Unterlegscheibe verwendet werden. Bei einer Betonwand ist eine Schraube mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm erforderlich.
Überprüfen Sie, dass die Kette an der Rückwand des Herds und der Wand, wie in der Abbildung gezeigt, befestigt und nach der Aufstellung gespannt und parallel zum Boden ist..

Einschalten und Verwendung

DE

TECHNISCHE DATEN	
Ofenabmessungen (HxBxT)	32,4x45,5x41,3 cm
Inhalt	61 l
Abmessungen des Ofenfachs	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
Keramikkochfläche Vorne links Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Max. Stromverbrauch der Keramikkochfläche	 1700 W 1200 W 1700 W 1200 W 5800 W
ENERGIELABEL und ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU. EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-1 Richtlinien EN 50564 Richtlinien EN 60350-2 Richtlinie, Stromverbrauch der natürlichen Konvektionsheizmethode: Traditioneller Modus Erklärter Stromverbrauch für die erzwungene Konvektionskategorie - Heizmodus: Backen.
	Dieses Haushaltsgerät stimmt mit den folgenden Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft überein: 2006/95/EG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EG 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EEG vom 22/07/93 und nachfolgenden Änderungen. 2002/96/EG 1275/2008 (Stand-by/Aus Modus)

! Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, heizen Sie den leeren Ofen mit geschlossener Tür für mindestens eine halbe Stunde mit der Höchsttemperatur. Prüfen Sie, ob der Raum gut durchlüftet ist, bevor Sie den Ofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen leicht unangenehmen Geruch verströmen, der von Verbrennen der schützenden Substanzen kommt, die während des Herstellungsprozesses verwendet werden.
! Bevor Sie das Gerät einschalten, müssen Sie die Plastikfolie von beiden Seiten des Gerätes entfernen.
! Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird.

Den Ofen in Betrieb nehmen

1. Wählen Sie durch Drehen an dem SELECTOR Knopf den Kochmodus.
2. Wählen Sie die für den Kochmodus empfohlene oder gewünschte Temperatur durch Drehen am THERMOSTAT Knopf.

Eine ausführliche Liste über die Kochmodi und mpfohlenen Temperaturen finden Sie in der ntsprechenden Tabelle(siehe Ofen Kochanleitungstabelle).

! Sollte das Gerät mit einer elektronischen Programmierung* für die Verwendung des elektrischen Ofens ausgerüstet sein, dann drücken Sie nur Knöpfe und zur selben Zeit (das Symbol wird auf der Anzeige erscheinen) bevor Sie den gewünschten Kochmodus auswählen.

Während des Kochens kann man immer:
- Den Kochmodus durch Drehen an dem SELECTOR Knopf verändern.
- Die Temperatur mt dem THERMOSTAT Knopf verändern.
- Die gesamte Kochzeit und die Endzeit einstellen (siehe unten).
- Das Kochen durch Drehen des SELECTOR Knopfs auf die “0” Position beenden.

! Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Boden des Ofens, denn dies verhindert, dass der Emailleüberzug beschädigt wird. Verwenden Sie beim Braten mit dem Drehspieß nur die Position 1.

! Stellen Sie Kochgeschirr immer auf die dafür vorgesehenen Roste.

THERMOSTAT Anzeigelampe

Wenn Sie leuchtet, erzeugt der Ofen Hitze. Es schaltet sich aus, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Danach leuchtet es abwechselnd auf und zeigt an, dass der Thermostat funktioniert und die Temperatur konstant hält.

Ofenlicht

Dieses wird eingeschaltet, wenn man den SELECTOR Knopf auf eine andere Position als “0” dreht. Es bleibt so lange an, wie der Ofen in Betrieb ist. Durch die Auswahl von mit dem Knopf, wird das Licht ohne Einschalten der Heizelemente eingeschaltet.

* Nur bei bestimmenten Modellen verfügbar.

Kochmodi

! Für alle Kochmodi kann eine Temperatur zwischen 60°C und Max, mit Ausnahme bei den folgenden Modi, ausgewählt werden:

- GRILL (empfohlen: Nur mit MAX Hitze einstellen)
- GRATIN (empfohlen: nicht über 200°C) .



TRADITIONELLER OFEN Modus

Die Ober- und Unterhitze wird eingeschaltet. Wenn Sie diese traditionelle Back- oder Bratmethode verwenden, sollten Sie nur ein Rost verwenden. Wenn mehr als ein Rost verwendet wird, dass wird die Hitze ungleichmäßig verteilt.



BACK Modus

Das hintere Heizelement und der Ventilator schaltet sich an und garantieren so, dass die Hitze im Ofen fein und gleichmäßig verteilt wird. Dieser Modus ist ideal für das Backen und Kochen von Temperatur empfindlichen Speisen (wie Kuchen, die aufgehen müssen) und für die Zubereitung von Plätzchen auf drei Blechen.



SCHNELLLKOCH Modus

Die Heizelement und der Ventilator schalten sich ein, was eine ständige und gleichmäßige Hitzeverteillung im Ofen garantiert.
Bei diesem Kochmodus ist ein Vorheizen nicht notwendig. Dieser Modus ist insbesondere für das schnelle Kochen von abgepackten Lebensmitteln (tiefgefroren oder vorgekocht) geeignet. Die beste Ergebnisse erhält man, wenn man nur ein Rost verwendet.



UMLUFT Modus

Es schalten sich alle Heizelemente (oben, unten und rund) ein und der Ventilator beginnt zu laufen. Da sich die Hitze ständig durch den Ofen verteilt, die Luft kocht und bräunt Speisen gleichmäßig. Hier können maximal zwei Roste zur selben Zeit verwendet werden.



PIZZA Modus

Die runden Heizelement und die Elemente am Boden des Ofens werden eingeschaltet und der Ventilator aktiviert. Diese Kombination heizt den Ofen schnell auf und produziert eine beachtliche Menge an Hitze, besonders vom unteren Heizelement. Wenn Sie mehr als einen Rost zur gleichen Zeit verwenden, verändern Sie die Position des Geschirrs während des Kochens.



GRILL Modus

Das mittlere Teil des oberen Heizelements schaltet sich ein. Die hohe und unmittelbar Hitze des Grills wird für Speisen empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur benötigen (Kalbs- und Rindersteak, Filetsteak und Entrecôte). Dieser Kochmodus verwendet eine eingeschränkte Menge an Energie und ist ideal für das Grillen von kleinen Portionen. Stellen Sie die Speisen in die Mitte des Rosts, denn wenn Sie sie in die Ecken stellen, werden Sie nicht richtig gekocht.



GRATIN Modus

Das obere Heizelement und der Drehspieß (wo vorhanden) werden aktiviert und der Ventilator startet. Diese Kombination von Einrichtungen erhöht die Wirksamkeit der eindirektionalen Wärmestrahlung der Heizelement durch die erzwungenen Luftzirkulation durch den ganzen Ofen. Dies verhindert, dass Speisen an der Oberfläche nicht verbrennen und ermöglicht der Hitze, tief in die Speisen einzudringen.

! Die GRILL und GRATIN Kochmodi dürfen nur bei verschlossener Ofentür verwendet werden.



AUFTAU Modus

Der oben im Ofen befindliche Ventilator veranlasst, dass die Luft mit Raumtemperatur um die Speisen zirkuliert. Dies wird für das Auftauen aller Arten von Lebensmittel empfohlen, aber auch für besondere Arten von Speisen, die keine Hitze
benötigen, wie z. B.: Eissplittertorten, Sahne- oder Eiercremedesserts, Obstkuchen. Durch die Verwendung des Ventilators wird die Auftauzeit ungefähr halbiert. Im Fall von
Fleisch, Fisch und Brot ist es möglich, den Prozess zu beschleunigen, in dem man den „Umluft" Modus verwendet und die Temperatur auf 80° - 100°C einstellt.



BODEN VENTILATION Modus

Das untere Heizelement und der Ventilator werden aktiviert,
was der Hitze es ermöglicht, sich in den ganzen Ofenraum zu verteilen. Diese Kombination ist für das leichte Kochen von
Gemüse und Fisch nützlich.



BODEN Modus:

Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Position wird für das Vervollkommnen des Kochen von Speisen (in Backblechen) empfohlen, die schon an

der Oberfläche gar sind, aber in der Mitte noch etwas kochen müssen oder für Nachtische mit einer Frucht- oder Marmeladeschicht, die nur
eine leicht gebräunte Oberfläche brauchen. Es sollte beachtet werden, dass diese Funktion nicht die Höchsttemperatur (250°C) im Ofen erlaubt und daher nicht für Speisen empfohlen ist, die nur mit dieser Einstellung zu erhitzen, es sei denn, Sie backen Kuchen (die bei einer Temperatur unter
180°C oder geringer gebacken werden sollten).

Praktische Kochtipps

! Bei der Verwendung des GRILL Modus sollten Sie die Tropfpfanne auf Position 1 einschieben, um die Öl oder Fett aufzufangen.

GRILL

- Schieben Sie das Blech in Position 3 oder 4. Legen Sie die Speise in die Mitte des Rosts.

- Wir empfehlen, die Höchsttemperatur einzustellen. Das obere Heizelement wird durch einen Thermostat gesteuert und ist daher nicht ständig in Betrieb.

PIZZA

- Verwenden Sie eine dünne Pizzapfanne aus Aluminium. Stellen Sie sie auf das vorhandene Rost.
  Wenn Sie einen knusprigen Rand haben möchten, sollten Sie die Tropfpfanne nicht verwenden, da sie die Krustenbildung auch bei verlängerter Kochzeit verhindert.

- Wenn die Pizza viel Belag hat, dann empfehlen wir, in der Hälfte des Backvorgangs Mozarella darüber zu streuen.

Herdbetrieb mit der elektronischen Programmierung

Einstellung der Uhr
Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf 0:00 zurückgestellt und beginnt zu blinken. So stellt man die Zeit ein:
1. Drücken Sie den COOKING TIME Knopf und die COOKING END TIME gleichzeitig.
2. Wenn Sie diese Knöpfe für 4 Sekunden gedrückt halten, können Sie die genaue Zeit einstellen, in dem Sie auf die + und - Knöpfe drücken. Der + stellt die Stunden vor und der - Knopf stellt die Stunden zurück.
Sobald die Zeit eingestellt wurde, springt die Programmierung automatisch in den manuellen Modus.

Timer Einstellung
Der Timer schaltet einen eingestellten Countdown ein. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summer.
Zur Timereinstellung gehen Sie wie folgt vor:
1. Drücken Sie den TIMER Knopf . Auf dem Diplay erscheint:

A 0:30.

2. Drücken Sie die + und - Knöpfe, um die Zeit einzustellen.
3. Wenn die Knöpfe losgelassen werden, beginnt der Timer zurück zu zählen und die aktuelle Zeit wird auf dem Display angezeigt.

10:00

4. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summen und dieses kann durch das Drücken auf einen beliebigen Knopf (außer den + und - Knöpfen) ausgeschaltet werden. Das Symbol schaltet sich aus.

! Der Timer schaltet den Ofen weder ein noch aus.

Die Lautstärke für den Summer einstellen
Nach der Auswahl und Bestätigung der Uhreinstellungen, verwenden Sie den - Knopf, um die Lautstärke des Summers einzustellen.
Einstellung einer Kochzeit mit verzögertem Start
Zunächst müssen Sie den gewünschten Kochmodus und die passende Temperatur mit den SELECTOR und THERMOSTAT Knöpfen des Herds einstellen.
Danach können Sie die Kochzeit einstellen:
1. Drücken Sie den COOKING TIME Knopf .
2. Wenn Sie diese Knöpfe für 4 Sekunden gedrückt hielten, können Sie die genaue Zeit einstellen, in dem Sie auf die + und - Knöpfe drücken. Wenn Sie beispielsweise eine Kochzeit von 30 Minuten einstellen möchten, wird das Display anzeigen:

A 0:30

3. 4 Sekunden nach dem die Knöpfe losgelassen wurden, wird die aktuelle Zeit (z. B. 10.00) wieder auf dem Display mit dem Symbol und dem Buchstaben A (AUTO) erscheinen.
Als Nächstes muss die gewünschte Kochendzeit eingestellt werden:
4. Drücken Sie den END COOKING TIME Knopf .
5. Wenn Sie diese Knöpfe für 4 Sekunden gedrückt hielten, können Sie die genaue Zeit einstellen, in dem Sie auf die + und - Knöpfe drücken. Wenn Sie beispielsweise eine Konchendzeit um 13.00 einstellen möchten, wird folgendes angezeigt:

A 13·00

6. 4 Sekunden nach dem die Knöpfe losgelassen werden, wird die aktuelle Zeit (z. B. 10.00) wieder auf dem Display mit dem Symbol und dem Buchstaben A (AUTO) erscheinen.

A 10·00

Jetzt ist der Ofen so programmiert, dass er um 12:30 automatisch einschaltet und nach 30 Minuten um 13.00 wieder aus.

Einstellung einer Kochzeit mit sofortigem Start
Befolgen Sie das oben genannte Verfahren zur Einstellung der Kochzeit (Punkte 1-3).

! Wenn der Buchstabe A erscheint zeigt dies an, dass die Kochzeit und das Kochzeitende im AUTO Modus programmiert wurden. Um die Handsteuerung des Ofens nach jedem AUTO Kochen Modus aufzurufen, drücken Sie die COOKING TIME und END COOKING TIME gleichzeitig.

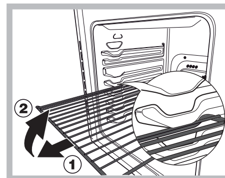
! Das Symbol neben dem Ofen bleibt für die gesamte Zeit des Kochprogramms an.

Die eingestellte Kochzeit kann man sic mit einem Druck auf den COOKING TIME Knopf ,und die Kochendzeit durch einen Druck auf den END COOKING TIME anzeigen lassen .Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Summen. Dieses können Sie ausschalten, in dem Sie auf einen beliebigen Knopf, mit Ausnahme der + und - Knöpfe, drücken.

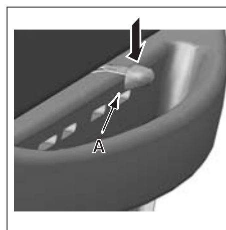
Ein vorher eingestelltes Kochprogramm widerrufen

Drücken Sie den COOKING TIME Knopf und die COOKING END TIME gleichzeitig.

Korrektur oder Widerruf vorher eingestellter Daten
Die eingegebenen Daten können jederzeit mit dem Druck auf den entsprechenden Knopf (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) und + oder - verändert werden. Wenn die Kochzeitdaten widerrufen werden, werden auch die Kochendzeit Daten automatisch gelöscht und umgekehrt.
Wurde der Ofen schon programmiert, wird er keine Kochendzeiten akzeptieren, die vor dem Start des programmierten Kochmodus liegen.



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Stopsystem ausgerüstet, um die Roste herauszuziehen und zu verhindern, dass sie aus dem Ofen kommen.(1)
Wie in der Zeichung gezeigt, müssen Sie die Roste nur vorne anheben und an ihnen ziehen, um sie komplett heraus zu ziehen (2).



Türverriegelung
Einige Modelle sind mit einer "Türschloss" Gerät dazwischen liegenden das Bedienfeld und die Ofentür. Um die Tür zu öffnen, drücken Sie Gerät Ein "A" in der Abbildung gezeigt

DE

Ofen Kochanleitungstabelle

DE

Kochmodi	Speisen	Gewicht (in kg)	Rostposition	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Kochzeit (Minuten)
Traditioneller Ofen	Ente	1	3	15	200	65-75
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	3	15	200	70-75
	Gebratenes Schweinefleisch	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen	-	3	15	180	15-20
	Böden	1	3	15	180	30-35
Backmodus	Böden	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	1 und 2	15	180	40-45
	Pflaumenkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuit Boden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen (auf 2 Blechen)	1.2	1 und 2	15	200	30-35
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.6	1 und 2	15	190	20-25
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.4	1 und 2	15	210	15-20
	Kleine Kuchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Plätzchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baiser (auf 3 Blechen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180
Schnell-kochen	**Gefrorene Lebensmittel**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini und Garnelenpastete	0.4	2	-	200	20
	Omas Spinatkuchen	0.5	2	-	220	30-35
	Umschläge	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Brötchen	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnerklein	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekochte Speisen					
	Chicken Wings	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel					
	Plätzchen	0.3	2	-	200	15-18
	Pflaumenkuchen	0.6	2	-	180	45
	Käsekuchen	0.2	2	-	210	10-12
Umluft	Pizza (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Gebratenes Huhn + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Käsekuchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Plätzchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitboden (auf 1 Blech)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitboden (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	10	170	20-25
	Torten	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Modus	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	2	10	220	25-30
	Hühnchen	1	2 und 3	10	180	60-70
Grill	Seezunge und Tintenfisch	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintenfisch und Krabben Kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintenfisch	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljau Filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilltes Gemüse	0.4	3 und 4	-	Max	15-20
	Kalbsteak	0.8	4	-	Max	15-20
	Würstchen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrelen	1	4	-	Max	15-20
	Toasts	4 und 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Gegrilltes Hühnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	2	10	200	30-35
Boden Umluft	Brasse	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Dorsch Filet	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Seebrasse in Folie	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Mischgemüse	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Ratatouille					
	Gut gegartes Gemüse	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Boden	Für Perfektionierung Kochen					

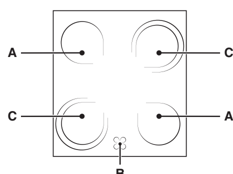
Verwendung der Glas-Keramik Kochflächen

! Der Klebstoff der Dichtungen hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Bevor Sie das Gerät verwenden, empfehlen wir, dass sie diese mit einen speziellen nicht scheuernden Reinigungsmittel abwaschen. Während der ersten Stunden nach der erstmaligen Verwendung werden Sie einen Geruch nach Gummi riechen, der aber schnell wieder verschwindet.

Die Kochzonen ein- und ausschalten

Drehen Sie den entsprechenden Knopf im Uhrzeigersinn, um eine Kochzone einzuschalten.
Um sie wieder auszuschalten, müssen an dem Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis er in Nullstellung steht.
Wenn die KOCHZONE EIN Anzeigelampe leuchtet, zeigt dies an, dass mindestens eine der Kochzonen auf dem Kochfeld eingeschaltet ist.

Kochzonen



Das Kochfeld ist mit elektrischen Heizelementen ausgestattet. Wenn Sie verwendet werden, werden folgende Gegenstände auf dem Kochfeld Rot.
A. Die Kochzone mit den strahlenden Heizungselementen.
B. Die Resthitze Anzeigelampe: Diese zeigt an, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone höher als 60°C ist, auch dann, wenn das Heizelement ausgeschaltet wurde, aber immer noch heiß ist.
C. Kochzone mit erweiterbarem Hilite-Heizelement

Beschreibung der Heizelemente

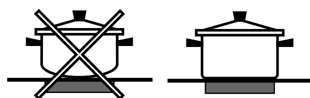
Nach 10 - 20 Sekunden nach dem Einschalten werden die runden strahlenden Heizelemente Rot.
Die runden strahlenden Heizelemente garantieren, zusätzlich zu den normalen Vorteilen von strahlenden Heizelementent, eine gleichmäßige Hitzeverteilung.
Die Strahlelemente geben eine starke Hitze ab und zünden, sobald sie eingeschaltet werden. Sie bieten folgende Vorteile:
· Schnelle Erhitzung (im Vergleich zu Gasbrennern)
· Kühlen schnell ab
· Gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Oberfläche (wegen der runden Heizelemente).

Erweiterbare Heizstrahlkochzonen

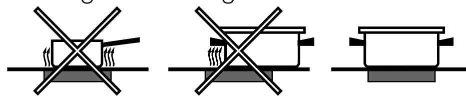
Sie arbeiten auf ähnliche Weise wie traditionelle Kochzonen und sind an ihrer erweiterbaren Kochzone erkennbar. Es ist nur möglich, die kleinere innere Kochzone oder beide einzuschalten. I Spezielle Kochzonen-Kontrollschalter. Diese Kontrollschalter erlauben es Ihnen, zwischen zwei verschiedenen Leistungs stufen zu wählen, die beide von der Mindesteinstellung 1 bis zu einem Maximum von 12 reichen. Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn von 1 auf 12, um die niedrige Leistungsstufe zu aktivieren. Drehen Sie den Schalter bis zum Endschalter (◉), der durch ein leichtes Klicken vernehmbar ist, um die höchste Leistungsstufe zu aktivieren; Sie können diese zwischen 12 und 1 einstellen, indem Sie den Bedienschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Um die Minimum-Leistungsstufe wieder herzustellen, drehen Sie den Bedienschalter zurück auf die Null--Stellung. Bei Glaskeramik-Kochfeldern mit
erweiterbaren Kochzonen (siehe Abb. C) aktiviert der erste Teil der Steuerung die kleinere (innere) Kochzone; wenn Sie beide Kochzonen aktivieren und eine erweiterte Kochzone haben möchten, stellen Sie den Schalter auf Einstellung ◉) und wählen dann die gewünschte Leistungsstufe von 12 bis 1.

Praktische Ratschläge zur Verwendung der Kochfläche

- Verwenden Sie Pfannen mit einem dicken flachen Boden, damit sie perfekt auf der Kochzone aufliegen.



- Verwenden Sie immer Pfannen mit einen Durchmesser, der groß genug ist, die Heizfläche vollständig zu bedecken, um die ganze erzeugte Hitze auszunutzen.



- Der Boden der Pfanne muss immer vollständig sauber und trocken sein: Dies stellt sicher, dass die Pfannen perfekt auf der Kochzone stehen und die Pfannen und die Kochfläche für lange Zeit effektiv sind.
- Vermeiden Sie, die selben Töpfe und Pfannen zu verwenden, die für Gasbrenner verwendet wurden. Die Hitzekonzenration der Gasbrenner können den Topfboden verzogen haben und er liegt dann nicht mehr richtig auf der Oberfläche auf.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone ohne Topf darauf an, da dies die Zone beschädigen könnte.

Einst.	Strahlungsbrenner
0	Off
1	Zum Schmelzen von Butter und Schokolade.
2	Zum Erwärmen von Flüssigkeiten.
3	
4	Für Cremes und Soßen.
5	
6	Zum Kochen auf dem Siedepunkt.
7	
8	Zum Rösten.
9	
10	Zum Kochen großer Fleischstücke.
11	
12	Zum Braten.
◉	Zur Verwendung beider Kochbereiche.

Vorsichtsmaßnahmen und Tipps

DE

! Dieses Haushaltsgerät wurde unter Einhaltung internationaler Sicherheitsvorschriften entworfen und hergestellt. Die folgenden Warnhinweise werden aus Sicherheitsgründen gegeben und Sie müssen sie sich gründlich durchlesen.

Allgemeine Sicherheit

- Diese Anweisungen gelten nur für die Länder, deren Symbole im Handbauch und auf dem Typenschild auf dem Geräte erscheinen.
- Dieses Küchengerät ist für den Haushaltsgebrauch und nicht für eine kommerzielle oder industrielle Verwendung entworfen worden.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht in überdachten Bereichen. Es ist extrem gefährlich, das Gerät dem Regen und Stürmen auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nackten Füßen oder nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- **Das Haushaltsgerät darf nur von Erwachsenen zur Zubereitung von Speisen unter Einhaltung der in dieser Broschüre enthaltenen Anweisung verwendet werden. Eine andere Verwendung des Geräts (z. B. zur Erwärmung des Raums) stellt eine ungeeignete Verwendung dar und ist gefährlich. Der Hersteller ist nicht für Schäden, die sich aus einer ungeeigneten, falschen oder unangemessenen Verwendung des Geräts ergeben, haftbar.**
- Dieses Anweisungsbuch liegt einem Kategorie 1 (isoliert) odr Kategorie 2 - Unterkategorie 1 (zwischen 2 Schränke eingebaut) Gerät bei.
- **Berühren Sie keine Heizelement oder bestimmte Teile der Ofentür, denn diese Teile können beim Betrieb extrem heiß werden. Halten Sie Kinder von dem Küchengerät fern.**
- Sorgen Sie dafür, dass die Stromzuführungskabel anderer Elektrogeräte nicht in direkten Kontakt mit den heißen Teilen des Ofens kommen.
- Die Öffnungen für die Ventilation und Hitzeableitung dürfen niemals abgedeckt sein.
- Verwenden Sie auf den Kochzonen keine instabilen oder verzogenen Töpfe. Dies verhindert das zufällige Überlaufen. Die Griffe des Kochgeschirrs müssen immer zur Mitte der Kochfläche gedreht sein, damit Verbrennungen verhindert werden.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Kochgeschirr in den Ofen stellen oder wieder herausnehmen.
- Verwenden Sie in der Nähe des in Betrieb befindlichen Geräts niemals brennbare Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.).
- Bewahren Sie kein brennbares Material in der unteren Schublade des Ofens auf. Wenn sich das Gerät unbeabsichtigt einschaltet, kann es Feuer fangen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, überprüfen Sie immer, ob die Knöpfe in der • Stellung sind.
- Wenn Sie das Gerät ausstecken, ziehen Sie immer den Stecker aus der Stromsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Führen Sie niemals Reinigungs- oder Wartungsarbeiten aus, bevor Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt haben.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen das Gerät selbst zu reparieren, wenn es nicht funktioniert. Reparaturen, die von unerfahrenen Personen durchgeführt werden, verursachen Verletzungen oder weitere Fehlfunktionen des Geräts. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür.
- Die inneren Oberflächen der Schublade (wo vorhanden) werden heiß.
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist schlagfest, aber sie kann springen (und auch brechen), wenn sie von einem scharfen Objekt, wie ein Werkzeug, getroffen wird. Sollte dies passiert sein, trennen Sie das Gerät sofort von Stromversorgung und setzen sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.
- Wenn die Oberfläche der Kochfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät sofort aus, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen, auch wenn sie ausgeschaltet wurden, für mindestens 30 Minuten noch relativ heiß sind.
- Halten Sie Gegenstände, die auf der Kochfläche schmelzen können, wie beispielsweise Kunststoff- und Aluminiumgegenstände oder Produkte mit einem hohen Zuckergehalt, von der Kochfläche fern. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Kunststoff- oder Aluminiumfolie oder Verpackungsmaterial verwenden: Wenn Sie auf die noch heißen Oberflächen gelegt werden, verursachen sie an der Kochfläche einen großen Schaden.
- Legen Sie niemals Metallgegenstände (Messer, Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Kochfläche, denn Sie könnten heiß werden.\
- Das Gerät sollte nicht von Menschen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, von unerfahrenen Personen oder von jemandem, der sich mit dem Produkt nicht auskennt, verwendet werden. Diese Menschen sollten zumindest von jemandem überwacht werden, der die Verantwortung für ihre Sicherheit übernimmt oder vorher Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten haben.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen.

- Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, ergreifen Sie die nötigen Sicherheitsmaßnahmen, damit der Herd nicht vom Sockel rutschen kann.

Entsorgung

- Wenn Sie das Verpackungsmaterial entsorgen: Beachten Sie die nationalen Vorschriften, damit die Verpackung wiederverwendet werden kann.
- Die europäische Verordnung 2002/96/EG in Bezug auf die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (Waste Electrical and Electronic Equipment [WEEE]) schreibt vor, dass Haushaltsgeräte nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die verbrauchten Gerät müssen gesondert gesammelt werden, um die Kosten für die Wiederverwendung und das Recyclen der Materialien des Geräts optimiert und mögliche Schäden an der Athmosphäre und der öffentlichen Gesundheit vermieden werden. Die durchgestrichene Mülltonne ist auf allen Produkten angebracht, damit der Eigentümer an seine Verpflichtung hinsichtlich der getrennten Müllentsorgung erinnert wird.
  Weitere Informationen zur richtigen Entsorgung von verbrauchten Haushaltsgeräten können deren Eigentümer bei ihrer Gemeinde oder dem Verkäufer des Geräts erhalten.

Schutz und Erhalt der Umwelt

- Halten Sie bei Verwendung der GRILL und GRATIN Modi immer die Ofentür geschlossen: Dies spart Strom (ungefähr 10 %).
- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option "verzögertes Kochen" es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einstellen.

Pflege und Wartung

DE

- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein drittel der Energie spart.

Das Gerät ausschalten

Bevor Sie Arbeiten an dem Gerät ausführen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Reinigung des Ofens

! Verwenden Sie bei dem Gerät niemals Dampf- oder Druckreiniger.

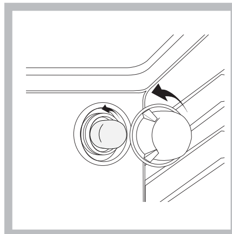
- Reinigen Sie die Glasteile der Ofentür mit einem Schwamm und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, dann trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber, denn diese können die Oberfläche zerkratzen und dazu führen, dass das Glas springt.
- Die äußeren Teile aus rostfreiem Stahl oder Emaille sowie die Gummidichtungen können mit einem Schwamm, der in lauwarmes Wasser getaucht wurde und Neutralseife gereinigt werden. Zur Entfernung von hartnäckigen Flecken sollten Sie spezielle Produkte verwenden. Nach dem Reinigen gründlich abspülen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosiven Substanzen.
- Idealerweise sollte das Innere des Ofens, wenn er noch lauwarm ist, nach jeder Verwendung sauber gemacht werden. Verwenden Sie heißes Wasser und Spülmittel, dann wischen Sie feucht nach und reiben alles mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Das Zubehör kann wie das tägliche Geschirr gespült werden und es ist auch für die Spülmaschine geeignet.
- Schmutz und Fett kann von der Steuerplatte mit einem nicht scheuernden Schwamm oder einem weichen Tuch entfernt werden.
- Rostfreier Stahl kann von hartem Wasser, das für lange Zeit auf der Oberfläche bleibt oder aggressiven Reinigungsmittel, die Phosphor enthalten, fleckig werden. Wir empfehlen, dass die Stahloberflächen gut abgespült und dann gründlich abgetrocknet werden.

Überprüfung der Ofendichtungen

Überprüfen Sie die Dichtungen um den Ofen regelmäßig. Sollten Dichtungen beschädigt sein, setzen Sie sich mit dem nächsten technischen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wir raten, dass der Ofen, bis die Dichtungen ersetzt wurden, nicht verwendet wird.

Austausch der Ofenlampe

1. Nachdem Sie den Herd von der Stromversorgung getrennt haben, nehmen Sie den Glasdeckel über der Lampenfassung ab (siehe Abbildung).



2. Schrauben Sie die Birne heraus und ersetzen sie durch eine gleichwertige: 230 V, 25 W, E 14.
3. Stecken Sie den Deckel wieder auf und schließen den Herd an die Stromversorgung an.

! Verwenden Sie keine Ofenbirne als Raumbeleuchtung.

Reinigung der Glas-Keramik Kochfläche

! Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosiven Reinigungsmittel (z. B. Produkte in Sprühdosen zur Reinigung von Grills und Öfen), Fleckenentfernen, Rostschutzmittel, Puderreinigungsmittel oder Schwämme mit scheuernden Oberflächen: Diese können die Oberfläche unwiderbringlich zerstören.

- Normalerweise reicht es aus, die Kochfläche mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und sie mit einer Küchenrolle abzutrocknen.
- Wenn die Kochfläche besonders schmutzig ist, reiben Sie sie mit einem speziellen Glaskeramik Reinigungsmittel ab, dann wischen Sie feucht nach und trocknen sie gründlich ab.
- Um hartnäckigen Schmutz zu entfernen, können Sie einen geeigneten Schaber verwenden (wird nicht mit dem Gerät mitgeliefert). Entfernen Sie Übergekochtes so schnell wie möglich und ohne zu warten, dass das Gerät abkühlt, damit wird vermieden, dass die Speisereste hartnäckige Beläge bilden. Sie können mit einem rostbeständigen Stahldrahtschwamm - der besonders für Glaskeramik Oberflächen hergestellt wird - der in Seifenwasser eingetaucht wurde, die besten Ergebnisse erzielen.
- Wenn Kunststoff oder zuckerhaltige Substanzen auf der Kochfläche geschmolzen sind, dann enfernen Sie sie, während die Oberfläche noch heiß ist, sofort mit einem Schaber.
- Sobald sie sauber ist, kann die Kochfläche mit einem speziellen schützenden Wartungsprodukt behandelt werden: Der unsichtbare Film, der von diesem Produkt zurückgelassen wird, schützt während dem Kochen die Oberfläche vor Tropfen. Diese Behandlung sollte ausgeführt werden, wann das Gerät warm (nicht heiß) oder kalt ist.
- Denken Sie immer daran, das Küchengerät mit klarem Wasser abzuspülen und es ordentlich zu trocknen: Rückstände können sich bei nachfolgenden Kochprozessen verkrusten.

Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen	Erhältlich bei
Fensterschaber Rasierklingen Schaber	Baumärkten
Ersatzklingen	Baumärkte, Supermärkte, Drogerien
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Ständen, Co-op Läden, Kaufhäusern, Läden der Stromversorger, Supermärkte

Kundendienst

! Bedienen Sie sich niemals der Hilfe eines nicht authorisierten Technikers.

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu

04/2014 195122076 00
XEROX FABRIANO

DE

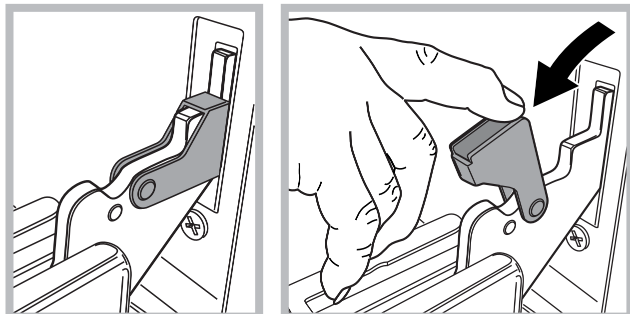
Bitte halten Sie folgende Informationen bereit:

- Art des aufgetretenen Problems
- Gerätemodell (Mod.).
- Die Seriennummer (S/N).

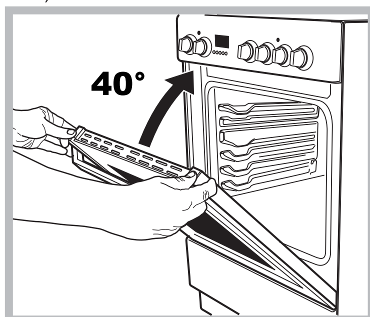
Die letzten beiden Angaben finden Sie auf deme auf dem Gerät befindlichen Typenschild.

Aus- und Einbau der Ofentür:

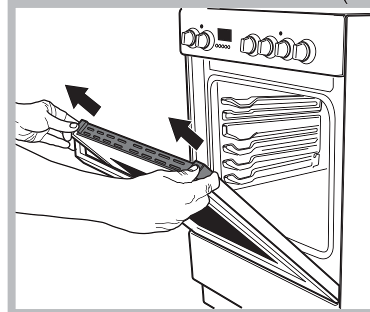
1.Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)



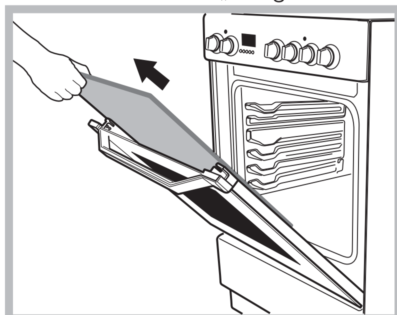
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



4. Drücken Sie auf die beiden Knöpfe auf dem oberen Profil und ziehen es heraus (siehe Foto)



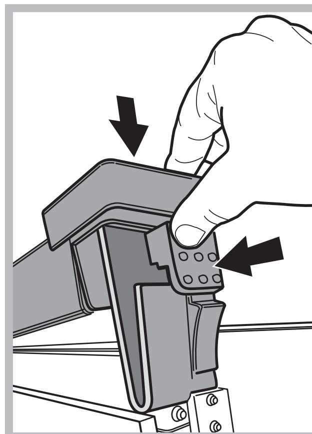
5. Entfernen Sie die Glascheibe und reinigen Sie sie wie im Abschnitt „Pflege und Wartung" angegeben.



6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

ACHTUNG! Der Ofen darf nicht ohne das innere Türglas betrieben werden!
ACHTUNG! Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so das der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.

7. Befestigen Sie das Profil wieder. Ein Klick zeigt an, dass das Teil korrekt positioniert wurde.
8.Öffnen Sie die Tür vollständig.
9. Schließen Sie die Halterungen (siehe Foto).



10.Jetzt kann die Tür vollständig geschlossen und der Ofen wieder normal verwendet werden.

Dampfunterstützte Ofenreinigung

Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert. Diese Reinigungsmethode erleichtert die Enfernung von Schmutz von den Ofenwänden, in dem Dampf innerhalb der Ofenhöhle zur leichteren Reinigung erzeugt wird.
! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:
- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.
- Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).

Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:
1. Schütten Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfpfanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;
2. Wählen Sie die Funktion des Ofens
BODEN Modus:
und stellen die Temperatur auf 100 °C ein;
3. Lassen Sie es für 15 Minuten im Ofen;
4. Schalten Sie den Ofen aus;
5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;
6. Entfernen Sie nach dem Reinigen alles restliche Wasser aus der Ofenraum.

Wenn das Dampfreinigen nach dem Kochen insbesondere von fettigen Speisen oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, müssten Sie das Reinigen vielleicht auf die traditionelle Weise, wie sie im vorherigen Abschnitt beschrieben ist, fortsetzen.
! Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!